بسم الله الرحمن الرحيم

متحف الوهادنة للتراث الشعبي

ذاكرة وطن

متحف الوهادنة للتراث الشعبي

ذاكرة وطن

تأليف العقيد الركن
محمود حسين الشريدة

الطبعة الأولى
2023م

طبع بدعم من وزارة الثقافة

دار كفاءة المعرفة
طباعة • نشر • توزيع

رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية (2022/9/4843)

394

الشريده، محمود حسين عبدالله.

متحف الوهادنة للتراث الشعبي ذاكرة وطن/ محمود حسين عبدالله الشريده: عجلون: المؤلف – 2022

ر.إ.: 2022/9/4843

الواصفات: العادات والتقاليد // الهوية الثقافية// المتاحف // التراث الشعبي// الأردن/

❖ يتحمل المؤلف كامل المسؤولية القانونية عن محتوى مصنفه ولا يُعبِّر هذا التصنيف عن رأي دائرة المكتبة الوطنية أو أي جهة حكومية أخرى.

ردمك : ISBN:978-9923-0-0834-8

وزارة الثقافة

2023

طبع بدعم من وزارة الثقافة

دار أمجد للنشر والتوزيع
طباعة ♦ نشر ♦ توزيع
daramjadbooks amjadbooksdp daramjadbooks
dar.amjad2014dp@yahoo.com daramjadbooks@gmail.com

إبصار ناشرون و موزعون
المحترفون الأردنيون لصناعة برايل
ibsarBraillejo ibsarbraillejordan@gmail.com

للتواصل و الإستفسار: Fax:+9624653372 Tel:+9624652272 +962796914632 +962799291702 +962796803670

دار كفاءة المعرفة
طباعة ♦ نشر ♦ توزيع
kafaat.almaerifa kafaat.almaerifa@gmail.com
+962796803670 +962799291702 +962796914632

الفهرس

الفصل الثالث

الفصل الرابع

الإهــــــــداء

أهدي هذا البحث المتواضع إلى روح والديّ - عليهما رحمة الله تعالى - على ما بذلاه من جهد في تربيتي والعناية بي صغيرا وكبيراً.

والى أرواح الآباء والأمهات والأجداد من أبناء بلدي على جُهودهم العظيمة في ما قدموا وأشادوا في إعمار بلدهم ووطنهم

والله ولي التوفيق

الباحث / محمود حسين الشريدة

شـــــكر وتقديـــر

- الحمد والشكر لله أولاً وأخيراً... الذي وفقني إلى إنجاز هذا الكتاب، ولولا توفيقه وتيسيره الذي أحاطني به ما استطعت إنجازه...
- ومن لا يشكر الناس لا يشكر الله، فالشكر الموصول إلى أسرتي الصغيرة: أم محمد شريكة عمري وجُهدي... التي كان لها الدور الكبير في كل إنجاز حققته، بفضل تفهمها لهذا الشرف العظيم الذي أقوم به... فهي من توفر لي البيئة والفضاء المناسب للبحث والكتابة... لها مني كل المحبة والتقدير والاحترام.
- والشكر العظيم إلى أبنائي وبناتي الذين ما توانوا في تسهيل مهمتي البحثية... لهم مني عظيم المحبة والشكر والتقدير...
- والشكر الكبير لإخوتي وأخواتي سندي في الملمات... جزاكم الله خير الجزاء.
- الشكر والتقدير للاخ والصديق الوفي الدكتور علي العبدي النواطير مدرس اللغة العربية في جامعة عجلون الوطنية على جهدة الكبير بتنسيق البحث وتدقيقه لغويا...
- شكرا جزيلاً لزملائي أعضاء الهيئة الإدارية والعامة في جمعية الوهادنة للتراث الشعبي.
- شكرا لكل من قدم لي خدمة في هذا المجال، وقدم نصيحةً أو رأياً سديداً...
- لكم جميعا خالص محبتي وتقديري واحترامي....

الباحث / محمود حسين الشريده

بسم الله الرحمن الرحيم

تقديــم

تُعدُّ الكتابة في التراث من أخطر أنواع الكتابات، وذلك لأنّ الذين نأخذ عنهم الماضي قد يزورونه، خاصّة وأنّ هناك من لا تاريخ له، فيعمد عندها إلى تزوير التراث ونسبة أشياء كثيرة إليه بل يسرقها ليصنع له تراثاً ويتباهى به أمام الآخرين.

والدول المنتصرة في الحروب تعمد في حال انتصارها إلى سرقة التراث أو تدميره أو طمسه، رغبة منها في إعادة هذه الدولة أو تلك إلى دولة لا تاريخ لها والأمثلة على ذلك كثيرة من واقعنا المر.

إنّ تراث الأمم والشعوب هو خير شاهد على أصالة هذه الدول، لذلك نجدها تنشىء المتاحف لوضع تراثها وربط الأبناء بالآباء، ولتعلق الناشئة بالأرض والإنسان، من هنا جاءت فكرة مؤلف الكتاب **الباحث الأستاذ محمود حسين الشريدة** بجمع التراث بكافة أشكاله وعرضه في متحف متواضع " **متحف الوهادنة للتراث الشعبي** " رغبة منه في ربط الماضي بالحاضر وليقول للآخرين: هنا كان الآباء والأجداد، حرثوا الأرض وغرسوها زيتوناً وقمحا وأنشأوا البيادر وحصدوا ودرسوا ثم قطفوا نتائج جهدهم بعرق جبينهم، ولم يستنجدوا بأحد من وراء الحدود كي يقدموا لهم القمح...الخ

متحف الوهادنة يثبت أنّ في محافظة عجلون والوهادنة وغيرها من بلداتنا حياة، وكان هناك رجالٌ واصلوا الليل بالنهار حتى استقامت ولانت لهم الحياة، فرفعوا رؤوسهم عالية معتزين بما أنجزوا، بل ناموا ليلهم ملء جفونهم غير قلقين من غدٍ مجهول؛ لأن (كوايرهم) مملوءة قمحاً وعدساً وحمصاً، وأن (متبنهم) مليٌ تبناً وشعيراً.. فعلام يقلقون!!!

وللحقيقة والتاريخ عندما تدخل **متحف الوهادنة للتراث الشعبي** تعود بك الذاكرة إلى سنين طويلة، فالتراث المرتبط بالتأريخ هنا في هذه الغرف الثلاث؛ هل جرّبت أن تركب عجلة الزمن وتعود إلى سنين طويلة في هذه الأرض المباركة؟ تعال إلى متحف

الوهادنة وسترىٰ كيف كانت الحياة رغم الشقاء والبؤس لكنها مليئة براحة البال والقناعة والسعادة والضحكات الحقيقية غير المزورة...

ما أجمل التراث وأنت تطّلع عليه عن كثب، تتساءل: كيف كنّا وأين أصبحنا، وأحياناً قد لا تصدق نفسك وأنت ترىٰ بأم عينك القادم والشاعوب والمذراة والمنخل والمسرد والطبق والغربال وغيرها وقد أخذت مكاناً قد لا يليق بها؛ لأنّ مكانها الحقل والبيدر ومكانها ظهور الخيول الأصائل وقديماً قالوا: لا خير في أمة لا تأكل مما تزرع ولا تلبس مما تصنع.

إنّني لأرجو أن يكون هذا الكتاب حافزاً بمضامينه المهمة إلىٰ تجاوز الحدود، فيصار إلىٰ ترجمته إلىٰ لغات أخرىٰ.. لأنه من المهم أن ننقل تراثنا إلىٰ الآخرين ليطلعوا عليه ويعرفوا زيف المدّعين ولصوص التراث، عندها ننام ملء عيوننا لأننا نكون قد تركنا أثراً طيباً في خدمة تراثنا وأصالتنا وبلدنا.

وفي الختام تحية تقدير واحترام لكل من اهتم بالتراث والأرض والإنسان، وتحية خاصة **للباحث الصديق الصدوق محمود الشريدة** الذي شغله التأريخ والتراث فكان شغله الشاغل.. وأسأل الله تعالىٰ أن يأخذ هذا الكتاب التراثي مكاناً يليق به، وأن يكون مرجعاً للباحثين في التراث يضيئون بكتاباتهم دفاترهم ومؤلفاتهم...

لما تقدم يبقى هذا الكتاب خطوة خير وبركات على طريق البحث العلمي.

الباحث علي أحمد العبدي

جامعة عجلون الوطنية

2022-10-10

مُلخص البحث

عندما يحضر التراث تحضر الذاكرة، محملة بعبق تاريخ الآباء والأجداد، تشدنا وتأخذنا إليها في رحلة عبرماض أنتجه آباؤنا وأجدادنا؛ لنجعل منه تواصلاً بين الماضي والحاضر والمستقبل.

تناول هذا البحث تُراثنا الشعبي، الذي يحمل عبق الماضي ونكهة البوادي والأرياف وذكريات الاباء والاجداد، في مختلف الميادين المادية، والفكرية، والمعنوية.

اشتمل البحث على بيان مفهوم التراث بشكل خاص والتراث الشعبي بشكل عام، وأهم **المقتنيات التراثية الموجودة في متحف الوهادنة للتراث الشعبي**، بالصورة والكلمة، لتبقى حاضرة في وجداننا ومعززة لهويتنا الوطنية، ثم بعض العادات والتقاليد الشعبية، وبعض المصطلحات الزراعية والفلاحية، وبعض الموروثات الشعبية الاردنية، وختاماً جدول بمصادر ومراجع البحث...

When heritage comes, memory comes, loaded with the fragrance of the history of our ancestors.it pulls and takes us on a journey through the past that was produced by our fathers and grandfathers, to make it a bridge between the past, the present and the future.

This research dealt with our folklore, which bears the fragrance of the past and the flavor of the countryside, and the memories of our fathers and grandfathers, in various materials; intellectual, and moral fields.

The research included a definition of heritage and folklore, and the most important heritage holdings in the Wahadna Museum of Folklore, through image and word, to remain present in our conscience and enhance our national identity. Then some folk customs and traditions, and some agricultural terms and some Jordanian folklore. Finally a table of research sources and references.

المقدمـــة

عندما يحضر التراث، تحضر الذاكرة، محملة بعبق تاريخ الاباء والأجداد، تشدنا وتأخذنا إليها في رحلة عبر ماض أنتجه الأجداد، لنجعل منه تواصلاً بين الماضي والحاضر والمستقبل...

والتراث هو: موروثات تعكس الأصالة وتحمل عبق الماضي ونكهة البوادي، والأرياف، وذكريات الآباء والأجداد، ففيها صفات الكرم، والشهامة، والعمل والنشاط. وهو كل ما خلّفته (ورّثته) لنا الأجيال السالفة في مختلف الميادين المادية، والفكرية، والمعنوية، وهي ما يسمى بالثقافة المادية والثقافة غير المادية.

يُعد التراث فرعاً مهماً من فروع المعرفة، يُعنى بمظاهر الحضارة، لشعب من الشعوب، وبشكل عام يشمل القصص، والشعر، والأمثال، والألغاز، والأهازيج، والأغاني، والحِداء أثناء السفر أو الحصاد أو الرعي، والنداء كالتبليغ عن موت، أو فقدان شيء.

وإن حضارة أي شعب لا يمكن لها أن تقوم بدون تراث، ويجب أن لا يعتمد أفرادها على ما تنتجه الحضارات، فالتراث يحفظ كيان الأمة وبقاءها واستمرارها.

وتراثنا الشعبي الأردني هو ما تركه الآباء والأجداد بما ورثوه عمن سبقهم، من عادات، وتقاليد، وفنون، ومقتنيات مادية؛ حيث يعد التراث الشعبي علامةً تميزنا عمن حولنا من الشعوب، وتشكّلت به هويتنا الخاصة.

من أجل التعريف بالتراث الشعبي الأردني وإحيائه من جديد، بادرت **جمعية الوهادنة للتراث الشعبي** والتي تأسست عام 2018م، على أيدي نخبة من أبناء وبنات بلدة الوهادنة المهتمين بالتراث الشعبي، بتأسيس **(متحف للتراث الشعبي)** في بلدة الوهادنة (خربة الوهادنة) سابقا، وهي بلدة من بلدات محافظة عجلون. علما بأنّ الباحث هو مؤسس هذا المتحف، والذي يطمح من خلال تأسيس هذا المتحف التراثي إلى الآتي:

أ. تجسيد حالة من التوعية بأهمية التراث الثقافي في محافظة عجلون، بإبراز أنواع من ألوان الحياة الشعبية التي كانت سائدة في منطقة عجلون خاصةً وشمال الأردن عامة في الزمن الماضي، بما يبرز الكثير من أنماط التراث الشعبي العجلوني، ويعكس تاريخ المحافظة وإرثها العريق وواقعها الثقافي والمعيشي آنذاك.

ب. تكون نتيجة الأنشطة الثقافية التي تقام في المتحف معززة ومحافظة على تراثنا الأردني وثقافتنا الوطنية، وتعمق قيم حب الوطن والعمل على إعلاء شأنه من خلال توعية الناشئة بمنجزنا الوطني على كافة الصعد، وضرورة الحفاظ على هذا المنجز والبناء عليه وصولا لمستقبل أردني زاهرمن أجل تشجيع السياحة الداخلية في محافظة عجلون.

ج. الحفاظ على المقتنيات التراثية في المتحف وتسليط الضوء من جديد على عاداتنا وتقاليدنا السابقة، وعلى أسلوب حياة من سبقنا من الآباء والأجداد.

د. بناء جسور التواصل الثقافي بين الأجيال الحاضرة وماضيها، والاستفادة منه في حاضرها ومستقبلها.

ولِما سبق ارتأ الباحث إلى إعداد كتاب بعنوان " **متحف الوهادنة للتراث الشعبي ذاكرة وطن** "، جمع فيه خلاصة تجربته ومعرفته الثقافية؛ ليكون كتابا يسهم مع ما سبقه من كتب ليبرز تراثنا وتاريخنا وأسلوب حياة الآباء والآجداد في المناطق الريفية.

ولتحقيق ذلك قسم الباحث كتابه إلى أربعة فصول وعلى الشكل الآتي:

الفصل الاول: تضمن التعريف بالتراث بشكل عام والتراث الانساني / الشعبي بشكل خاص، وأنواع ومصادر وأهمية التراث بين الشعوب، والتركيز على المحافظة على تراثنا الشعبي، ثم تطرق الباحث إلى التعريف بجمعية الوهادنة للتراث الشعبي، وإلى متحفها التراثي " متحف الوهادنة للتراث الشعبي"، والذي يُعد الملهم للباحث لإعداد هذا الكتاب.

ارتأى الباحث أن يضع المصادر والمراجع التي اعتمد عليها في الإعداد لكل فصل في نهاية ذلك الفصل، وفي نهاية البحث، تمّ وضع المصادر والمراجع في قائمة في نهاية الكتاب.

الفصل الثاني: تضمن هذا الفصل **المقتنيات التراثية في متحف الوهادنة للتراث الشعبي**، وحتى يسهل التعامل معها، قسمها الباحث إلى العناوين الآتية: المقتنيات التراثية التي كانت تستخدم لخدمة البيت، والمقتنيات التي كانت تستخدم للزراعة، " حراثة وحصاد "، ومقتنيات فخارية، ومقتنيات مصنوعة من القش، ومقتنيات تستعمل في المطبخ، ومقتنيات مصنوعة من الجلد، ومقتنيات تستعمل في كل مناحي حياتهم. علماً أنّ هذه المقتنيات محفوظة في المتحف، تم تصويرها والشرح عن صناعتها واستعمالها، لتبقى حاضرة في وجدان أجيالنا ومعززة لهويتنا الوطنية.

الفصل الثالث: تضمن بعض العادات والتقاليد التراثية في شمال الأردن واشتملت على العناوين الآتية:

1. اللباس " الزي" التراثي التقليدي في شمال الأردن.
2. المضافات والدواوين في المورث الشعبي.
3. عادات الأفراح والأتراح في المورث الشعبي.
4. العطوات والصلحات العشائرية في المورث الشعبي.
5. القهوة العربية في المورث الشعبي.
6. الأكلات الشعبية في المورث الشعبي.
7. الألعاب الشعبية في المورث الشعبي.
8. الأمثال في المورث الشعبي.
9. البيوت التقليدية التراثية.
10. بيت الشعر في المورث الشعبي.

الفصل الرابع: تضمن الفصل الأخير " الاصطلاحات الزراعية والفلاحية في التراث الشعبي "، واحتوت على العناوين الآتية:

1. الروزناما الزراعية في تراثنا الشعبي.
2. الحراثة في تراثنا الشعبي.

3. الحصاد في تراثنا الشعبي.

4. فراط الزيتون في تراثنا الشعبي.

5. الموروث الشعبي.

هذا الجهد أضعه بين يدي القارئ في كل مكان، وكلي أمل أن يجد قبولا عند من يطلع عليه، وأن يضيف شيئا جديدا للمكتبة الاردنية، فمن وجد نقصاً فيه فليعذرني، وهذا جهد العامل، ومن لديه تصحيح فيما كتبت فليتفضل بإعلامي فيه ليتم تعديله في طبعات لاحقة إن شاء الله.

وأرجو الله سبحانه وتعالى أن يكون هذا الجهد خالصاً لله تعالى، وأن يتقبله مني صدقة جارية عن روح والديّ – عليهما رحمة الله تعالى –.

وآخر دعواهم أن الحمد لله رب العالمين....

الباحث / محمود حسين الشريده

2022 /10 /16

الفصل الأول

1. مفهوم التراث.
2. التراث الإنساني أو الشعبي.
3. أهمية التراث الشعبي
4. أنواع التراث الشعبي.
5. مصادر التراث الشعبي.
6. طرق الحفاظ على التراث الشعبي.
7. جمعية الوهادنة للتراث الشعبي.
8. متحف الوهادنة للتراث الشعبي.
9. مراحل تأسيس وإنشاء المتحف.
10. أهداف المتحف.
11. فكرة تأسيس المتحف.
12. مراجع الفصل الاول.


متحف الوهادنه للتراث الشعبي

1. التــراث

التراث بشكل عام هو مجموع خبرات الإنسان في حياته، تنبثق من تجاربه مع البيئة المُحيطة به، وبمن هم حوله من الأفراد والجماعات، ويرتبط التراث بماضي الإنسان ارتباطاً وثيقاً، كما يرتبط بالواقع الذي يعشيه وبمستقبله، ويُعدّ التراث حجر الأساس الذي تقوم عليه ثقافة الأُمم في تاريخها وحاضرها.

التراث في معاجم اللغة العربية وفي الأدب العربي هو (ما ورثناه عن الأجداد) وأصلها من ورث. يقول ابن منظور في لسان العرب، ورثه ماله ومجده. وقال الله تعالى إخباراً عن زكريا ودعا زكريا: (**رب هب لي من لدنك ولياً يرثني ويرث من آل يعقوب**)[1] أي يبقى بعدي فيصير له ميراثي، ويقال (ورثه الشيء أبوه) أو (ورثه بعضا عن بعض قدما) أو ورثه (كابراً عن كابر)، وروي عن النبي محمد (ص) أنه قال: (اثبتوا على مشاعركم هذه، فإنكم على إرثٍ من إرث إبراهيم).

وعليه لكي تكون للغة العربية كلمة مرادفة لـ (**الفلكلور**) قررت الأمانة العامة لمجمع اللغة العربية وضع (**كلمة تراث**) بدل كلمة (**فولكلور**) الانكليزية؛ على اعتبار أنّ كلمة (**تراث**) تشمل ما تركه الأوائل من مؤلفات لغوية وفروعها والعلوم منها الطبية والفلكية والصناعية وغيرها، وأبنية وقلاع وفنون من رسم وغيرها، وكلها تشملها كلمة (**تراث**). وكان لا بد هنا من تحديد كلمة خاصة مرادفة لـ (**الفلكلور**) وفرزها عن التراث الحضاري أو التراث القومي، ووضعت تحديداً كلمة (**التراث الشعبي**) فأينما تجد (**فولكلور**) فهو إذا (**التراث الشعبي**) والعكس صحيح.

يعد **التراث** ثروة من الآداب والقيم والعادات والتقاليد والمعارف والفنون التشكيلية والموسيقية، وهو من العلوم التي تدرس في الجامعات والمعاهد، وهو خلاصة ما خلَفته و(**أورثته**) الأجيال السالفة للأجيال الحالية.

التراث هو ما ينتقل من عادات وتقاليد وعلوم وآداب وفنون من جيل إلى جيل"، وهو **خلاصة** ما خلفته الأجيال السابقة للأجيال الحالية، أي ما تركه الأجداد لكي يكون

---

[1] سورة مريم آية 4

عبرة من الماضي ونهجًا يتعلم منه الأبناء الدروس ليعبروا بها للمستقبل، ومن الناحية العلمية فهو: علم ثقافي يختص بقطاع الثقافة التقليدية أو **الثقافة** الشعبية ويلقي الضوء عليها من ناحية تاريخية واجتماعية.

وهو مجموع خبرات الإنسان في حياته، تنبثق من تجاربه مع البيئة المُحيطة به، وبمن هم حوله من الأفراد والجماعات، ويرتبط التراث بماضي الإنسان ارتباطاً وثيقاً، كما يرتبط بالواقع الذي يعشيه وبمستقبله، ويُعدّ التراث حجر الأساس الذي تقوم عليه ثقافة الأُمم في تاريخها وحاضرها.

يمنح التراث كلّ شعبٍ هويته التي تميزه عن غيره من الشعوب، كما يمنحها قيمتها الاجتماعيّة والفنيّة والعلميّة والتربويّة.

ويُعد المكوّن الأساسي للحضارة، وذلك لكونه مجموعة من الخبرات المتراكمة على مر العصور؛ حيث يؤدي تراكم الخبرات وتجمعها إلى تكوين الذاكرة التي تجعل الأفراد يربطون بين خبراتهم السابقة والحاليّة، لذلك فإنّه حري بكلّ شعبٍ أن يحافظ على تراثه ويحميه، حيث يؤدّي فقدانه وزواله إلى زوال هويّته وفقدان ذاكرته.

مكونات التراث الشعبي الأردني

يتكون التراث الشعبي الأردني من:

1. العادات والتقاليد.
2. الحرف التقليدية.
3. المأكولات الشعبية.
4. الفلكلور.
5. الأزياء الشعبية.
6. الألعاب الشعبية.
7. الشعر والقصة.

أنواع التراث

يُصنّف التراث إلى أنواع عديدة ومختلفة، بحسب نوعيّته ومضمونه، وهذه أبرز أنواع التراث:

التراث الثقافي:

هو مجموعة الموروثات المعنوية والتي تشمل العادات والتقاليد، العلوم، الآداب والفنون، التي تم نقلها من جيل إلى جيل، وهي تعبّر عن تفرُّد وتميّز فئة عن أخرى في طريقة تأدية المناسبات المختلفة، التي تحتوي على طقوس ومراسم تسمى بالتراث الشعبي، وأمثالًا شعبية تعطي أصحابها تفرّدًا وتميزًا عن الفئات الأخرى.

التراث الحضاري:

وهو الأماكن التاريخية التي تعكس الحضارات التي مرت على المكان، إذ يرتبط التراث الحضاري بالمكان الذي يوجد به، وتعد عملية المحافظة على هذه الموروثات تحديًا كبيرًا في ظل التطور العمراني والحداثة التي يشهدها العالم في الآونة الأخيرة.

التراث الطبيعي:

وهو المعالم الطبيعية المتألفة من التشكيلات البيئية والجيولوجية والبيولوجية، والتي تمتلك ندرةً وتفرّدًا وجمالًا، وهي من الآثار الطبيعية وتشكّل إحدى مقوّمات السياحة الطبيعية، ومثال ذلك محمية رم الطبيعية.

التراث الديني:

هو ما يتم به حفظ القواعد الأساسية التي يقوم عليها الدين، وفي التراث الإسلامي فإن القرآن الكريم والسنة النبوية تعدّ أعظم الموروثات الدينية، وتتمثّل المحافظة على هذه الموروثات بتطبيق أحكامها والعمل بها. فحين يحافظ المسلم على قواعد الدين الإسلامي وتوجيهاته يكون بذلك قد حافظ على التراث الديني.

التراث اللغوي:

هو الموروث الذي يقوم بنقل المصطلحات والكلمات القديمة والتي كانت تستخدم في الأجيال السابقة إلى الأجيال الحديثة، والتي تختلف بين مناطق الدولة الواحدة والذين يتكلمون بلغة واحدة أيضًا.

التراث العلمي:

يوجد لكل مؤسسة تعليمية أو بحثية سواء أكانت جامعة أو مدرسة أو معهدًا علميًا، موروثًا علميًا خاصًا بها، وعادةً ما يتم حفظ الموروثات العلمية في متاحف خاصة للحفاظ عليها والاحتفال بالإنجازات العلمية ودراسة ثمار العلوم التي أصبحت نتاج هذه الموروثات.

2. التـــراث الإنساني أو الشعبي.

يمثل التراث الشعبي المخزون التاريخي للشعوب عبر العصور المتعاقبة، والذي ورثته الأجيال عن بعضها البعض، وهو أيضاً يمثل هوية الشعب والعمق التاريخي والحضاري له، وما مرّ عليه من أحداثٍ وأزمان سطّرها على هيئة تراثٍ عريق.

وتراثنا الشعبي هو ما تركه الآباء والأجداد بما ورثوه عمن سبقهم، مع إضافة ما اكتسبوه من خبرات في حياتهم، ونستطيع القول أن تراثنا الشعبي هو كل ما ورثناه من عادات، وتقاليد، وفنون، ومقتنيات مادية، وغير ذلك عن أسلافنا، حيث يُعتبر التراث الشعبي علامةً مميزة وفارقة، التي تميزنا عمن حولنا من الشعوب، وتشكّلت به هويتنا الخاصة. بهدف تعزيز قيمنا الوطنية بكل أشكال التراث المادي والثقافي والإنساني بما فيه من أصالة، وبروحه الإسلامية الممتدة منذ مئات السنين.

ومن المعروف أن تراثنا غني جداً، يزخر بالأثواب المطرزة التي تحمل خصوصية كبيرة لكل منطقة من مناطق الوطن، بالإضافة إلى الأغنيات والأهازيج والأمثال والعادات والتقاليد وغيرها من القصص والحرف اليدوية والمشغولات والمطرزات.

نستطيع القول بأنّ " **التراث الانساني – الشعبي** " هو كل الفنون، والمأثورات الشعبية من شعر، وغناء، وموسيقى، ومعتقدات شّعبية، وقصص، وحكايات، وأمثال تجري على ألسنة العامة أو ممتلكات.

ونعني بالممتلكات هي ما يستعمله أويحتفظ به الناس داخل البيوت "**المسكن التراثي**"، أو ماكان يستعمله الفلاح والمزارع من أدوات ومهمات تساعده في عمله، أو كل ما كان يستخدمه الآباء والآجداد من أدوات تستخدم في الأكل والشرب أو اللباس أو فراش أو ما يستخدم في صناعة القهوة.

3. أهميـــة التراث الشـــعبي

يُعد التراث الشعبي ثروة أممية ووطنية، وحتى إنسانية، فهو بالنسبة للشعوب والمجتمعات القديمة والحديثة جزء من وجدانها وروحها القومية، فضلا عن قيمته التاريخية للأجيال التي تتبادل هذا التراث وتجعله جزءا أو مكونا رئيسا من مكونات حياتها وسلوكها، وهويتها المميزة؛ لما يمثله من قيمة رمزية تنبع أساسا مما يشمله من قيم وعادات وتقاليد، وخبرات شعبية وفنون تشكيلية، وأغانٍ فلكلورية، وأزياء شعبية، الأمر الذي يسهم في تكريس هذه القيم في الذاكرة الشعبية للأفراد والأجيال المعاصرة واللاحقة، لكونه المعبر عن شخصية أسلافهم، مثلما أنه يكسبهم الشعور بأنهم يمثلون الامتداد الطبيعي لهؤلاء الأسلاف، فينمو لديهم الشعور بالانتماء والفخر والاعتزاز، كما أنهم يحرصون على استمراره واستذكاره وممارسته، والاهتمام بكتابته وتوثيقه ونشره، لتعريف الأجيال اللاحقة به.

يُعد **التراث** الهوية الثقافية للأمة، ومن دونه تتفكك الأمة، فهو يُعدُّ رمزًا للمعرفة التي تناقلته الأمة وأعادت تكوينه، ويسهم في تعزيز الروابط بين الماضي والحاضر والمستقبل، واستمرارية المجتمعات، ويزيد من التماسك الاجتماعي وتعزيز السلام بين الجميع، وأيضًا يساهم في تنشيط الاقتصاد وخاصةً الاقتصاد المحلي، حيث يتم إظهار تراث المجتمع للسياح من خارج البلاد.

يحتل التراث مكانة مهمة في حياتنا، لما له من رابط عجيب في زيادة التماسك الاجتماعي والمساعدة على تعزيز السلام بين الجميع؛ وذلك من خلال دوره في تعزيز الثقة والمعرفة المشتركة.

4. أنواع التراث وأشكاله

أ. التراث الحضاري:

يشمل ما خلفه لنا الأسلاف من تراث حضاري قديم مثل الآثار بكل أنواعها. ويشمل التراث البابلي والسومري والآشوري بكل عادياتها من مسكوكات وجرار وأوانٍ ورسوم ونقوش، وهو ما يسمى بـالآثار القديمة.

ب. التراث القومي:

هو التراث الذي يشمل الفترة الزمنية الذي ظهرت فيه القوميات بكافة أشكالها، وأخذت لها نظاماً معيناً وحافظت عليه، وظهرت على أثرها الأمم والقوميات واعتزت بتراثها وعلمائها من مفكرين وشعراء ومغنين وأطباء، حيث ظهرت في الفترة القوميات الرومانية والفارسية والاغريقية والعربية، واتخذت لها أشكال القومية المستقلة، لغة وارضا وشعبا، وعليه بُني التاريخ الحديث لكل أمة.

ج. التراث الشعبي

التراث الشعبي مكمل للنوعين الأوليين: الحضاري والقومي؛ حيث أصبحت لكل مجموعة أو بيئة صفاتها التي تتميز بها من عادات وتقاليد وصناعات وملابس وغيرها.

5. مصادر التراث

إن ما تركه القدماء من مصادر مكتوبة هي أهم مجال لدراسة التراث، ويليها كتب الرحالة العرب والأجانب والمستشرقين والمخطوطات، فكلها تعطي صورة متكاملة لجميع جوانب الحياة التي انتهت. ومن أهم علماء العرب الأقدمين الذين أهتموا بنقل الحياة المعاصرة في زمانهم، الجاحظ الذي كتب عن حياة العامة في عصره وعن الشحاذين والصعاليك في كتاب البخلاء، وأيضًا عبدالله بن المقفع في كتابه كليلة ودمنة، وكتاب

الأغاني لأبي الفرج الأصفهاني، وكذلك الفارابي بكتابه: الموسيقي الكبير، وابن خلدون في مقدمته المعروفة

6. طرق الحفاظ على التراث الشعبي:

هناك طرفان أساسيان يجب تدخّلهما في عملية المحافظة على التراث هما: **الأفراد، والدولة؛** وذلك بتشديد العقوبات من قبل الدولة على المعتدين على التراث بجميع أشكاله، والتوعية بأهمية التراث لدى الأفراد وذلك من خلال محاربة الجهل بها بالتعليم، وزيادة أعداد المتاحف، وحمايتها، وتعزيز دورها في المجتمع.

يتم المحافظة على التراث بوسائل متعددة يقوم بها الأفراد والدولة جنبًا إلى جنب، ومن هذه الوسائل:

1. إقامة المتاحف والمعارض التي تعنى بالتراث الشعبي، والتي يتم فيها عرض بعض الأزياء التراثية القديمة، وتعكس جزءا منها الموروث الثقافي للشعوب.

2. نشر الوعي الكافي في المدارس بأهم المدلولات التراثية وبيان أهميتها للطلاب وامتداد جذورها التاريخية.

3. تنظيم الرحلات المدرسية إلى المتاحف والمعارض الفنية التي تحتوي على بعض رموز الموروث الثقافي، واطلاع الطلاب على هذه الموروثات وبيان أهميتها.

4. إقامة ورش عمل من أجل إثراء الحوار وفتح آفاق التعريف بالتراث الشعبي.

5. الحفاظ على التراث الشعبي المتجسد على أرض الواقع، وما زالت حاضراً في حياة الناس، مثل بعض الحرف اليدوية التي يتم توارثها في حياة بعض الأسر والتي ترتبط بشكل وثيق بتراث الشعوب.

7. جمعية الوهادنة للتراث الشعبي:

تأسست جمعية الوهادنة للتراث الشعبي في مطلع عام 2018م، على يد نخبة من أبناء وبنات الوهادنة المهتمين بالشأن الثقافي، ومرخصة من قبل وزارة الثقافة تحت الرقم الوطني (2018032416899)، تعمل بشكل متواصل لدعم وتعزيز الثقافة في محافظة

عجلون... وتسعى للمحافظة على تراث الآباء والأجداد؛ ليبقى حاضرا وتحافظ عليه من الانقراض... وتعزز التواصل مستمرا بين الأجيال، علماً أنّ مقرها بلدة الوهادنة في محافظة عجلون. وتهدف الجمعية إلى تحقيق الأهداف الآتية:

1. التعريف بالتنوع الثقافي الأردني وتعزيز الانتماء للوطن.

2. تنشيط الحركة الثقافية وتشجيع الإبداع والإنتاج الثقافي والفكري والفني.

3. إحياء التراث الشعبي الأردني وتأسيس متحف للتراث الشعبي بكافة أشكاله.

4. التواصل مع الهيئات الثقافية، العلمية، الأدبية، والمشاركة الفاعلة في المناسبات الوطنية والقومية والتاريخية والثقافية في المحافظة.

أعضاء الهيئة الإدارية:

تتكون الهيئة الإدارية من الآتية أسماؤهم:

1. محمود حسين الشريدة رئيس الهيئة الإدارية.

2. نعيمة حمدان الغزو – نائب الرئيس.

3. جمال حسين وحشة – أمين السر.

4. مطلق أحمد الغزو – أمين الصندوق.

5. حسين محمود الشريدة – عضو.

6. لارا علي أبو حمامة – عضو.

7. إشراق محمود الشريدة – عضو.

رؤيـــــة الجمعيـــة:

- أن تكون الجمعية محركاً فاعلاً ومؤثراً في مجال حفظ التراث العجلوني، وإثارة الوعي بأهميته وقيمته الوطنية والاستفادة منه.

رســـــالة الجمعيـــة:

الحفاظ على التراث الشعبي والإنساني وتوثيقه وتأهيله ونشر الوعي التراثي عنه.

قيـــــم الجمعية:

1. تراثنا هويتنا.
2. العمل الجماعي وتنسيق الجهد.
3. تشجيع المبادرات الإبداعية في مجال التراث الإنساني.

8. متحف الوهادنة للتراث الشعبي:

من أهم أهداف الجمعية إنشاء (**متحف للتراث الشعبي**). وفي مطلع عام 2019م تم تأسيس المتحف والذي يحتوي لغاية تاريخه على أكثر من 1000 قطعة من التراث الشعبي، كانت تستخدم في الحياة اليومية للأردنيين، وأصبحت في هذه الأيام من التراث، وتذكرنا بطبيعة الحياة والأدوات المستخدمة في جميع المجالات.

وتشمل الأدوات المعروضة في المتحف: **عود الحراث (المحراث) والنير والشرعة والقادم والشاعوب والمذراة والمنجل والصاع وعدل الطحين، والرحى القديمة لطحن الحبوب والشباري القديمة والربابة، والغربال والمسرد والمقطف والمنخل، والطناجر النحاسية القديمة، ولقن النحاس والبابور البريموس، ودلو الماء والمغزل، والزي الشعبي للإناث والذكور صغارا وكبارا.**

ويشمل المتحف أيضاً جلسة عربية فيها فرشات الصوف، والمخدات، ومفروشة بالبسط والمفارش ومزينة بقطع الجواعد ووسطها كانون النار، ويحتوي على معاميل القهوة من دلال وبكارج والمهابيش والهاون والمحماسة ومبردة القهوة والفناجين.

إضافة إلى العديد من المقتنيات التي كانت تستخدم قديما **كالتلغراف والراديو القديم وآلات التصوير والفخاريات، والجلديات، وأدوات القصل، وأدوات العمل**، وغيرها من المقتنيات العديدة.

يتميز المتحف بالأصالة، والغنى بالمواد التراثية، التي لم تعد تستخدم في أيامنا هذه، والتي تُجسد حياة الآباء والأجداد ويتميز كذلك بتنوع محتوياته وشموليتها.

9. مراحل إنشاء وتأسيس المتحف:

تأسس المتحف في مطلع عام 2019م بعد أن مر بالمراحل الآتية:

أ. تم الإعلان عن فكرة إنشاء المتحف في بلدة الوهادنة من محافظة عجلون على وسائل التواصل الاجتماعي.

ب. نشر فكرة المتحف بين الأصدقاء والأقارب والجيران في بلدة الوهادنة والبلدات المجاورة من خلال الزيارات الشخصية، التي قام بها رئيس وأعضاء الهيئة الإدارية للجمعية، وتشجيع الناس على حفظ مقتنياتهم التراثية في المتحف.

ج. تم الإعلان عن فكرة تأسيس المتحف من خلال نشاطات الجمعية الثقافية والتوعية وتلقى الباحث العديد من المقتنيات التراثية الموجودة عند السكان المحليين.

د. تم إستأجار بيت تراثي لاتخاذه مقرا للمتحف وعمل الصيانة اللازمة له.

هـ. تم عمل بعض الديكورات المناسبة وحسب الامكانيات المادية للجمعية، لحفظ وعرض المقتنيات التراثية الشعبية.

و. في بداية شهر آذار من عام 2019م كان المتحف جاهزاً لاستقبال الزوار من الأهالي وطلاب المدارس في بلدة الوهادنة.

ز. تجاوز عدد زوار المتحف في عامة الأول عن (500) زائر، أبدوا إعجابهم بالمقتنيات التراثية الشعبية.

10. أهداف المتحف

1. أحياء التراث الشعبي الأردني والاهتمام به.
2. إتاحة الفرصة لفهم أفضل للحياة الشعبية الأردنية.
3. تشجيع الناس وخاصة الشباب ألتعرف على تاريخ بلدهم من خلال تراثهم الشعبي.
4. التعريف بالمشاكل والمعيقات التي تواجه مسألة إحياء التراث الأردني.
5. حث أبناء الشعب الأردني للتعرف على عاداتهم القديمة وهويتهم الأردنية.

6. إظهار إبداعات المرأة العجلونية المميزة وعرض أعمالها التراثية التي بدأت تنقرض وعرضها على السوق المحلي.

11. فكرة تأسيس المتحف:

نظرا للتطور السريع على حياة الناس، الذي أحدثته ثورة التكنولوجيا الحديثة، اثر وبشكل كبير على كل ما هو قديم، وانشغال الناس وخاصة الشباب منهم بهذا التطور، جعلهم يبتعدون بأسلوب حياتهم عن حياة من سبقهم من الإباء والأجداد، مما جعل تراثنا والذي يشكل هويتنا المميزة في خطر، وحتى لا يغيب موروثنا التراثي، تسعى **جمعية الوهادنة للتراث الشعبي** إلى تبني فكرة عمل متحف للتراث الشعبي الذي كان يستعمل في الأردن بشكل عام وفي منطقة محافظة عجلون بشكل خاص.

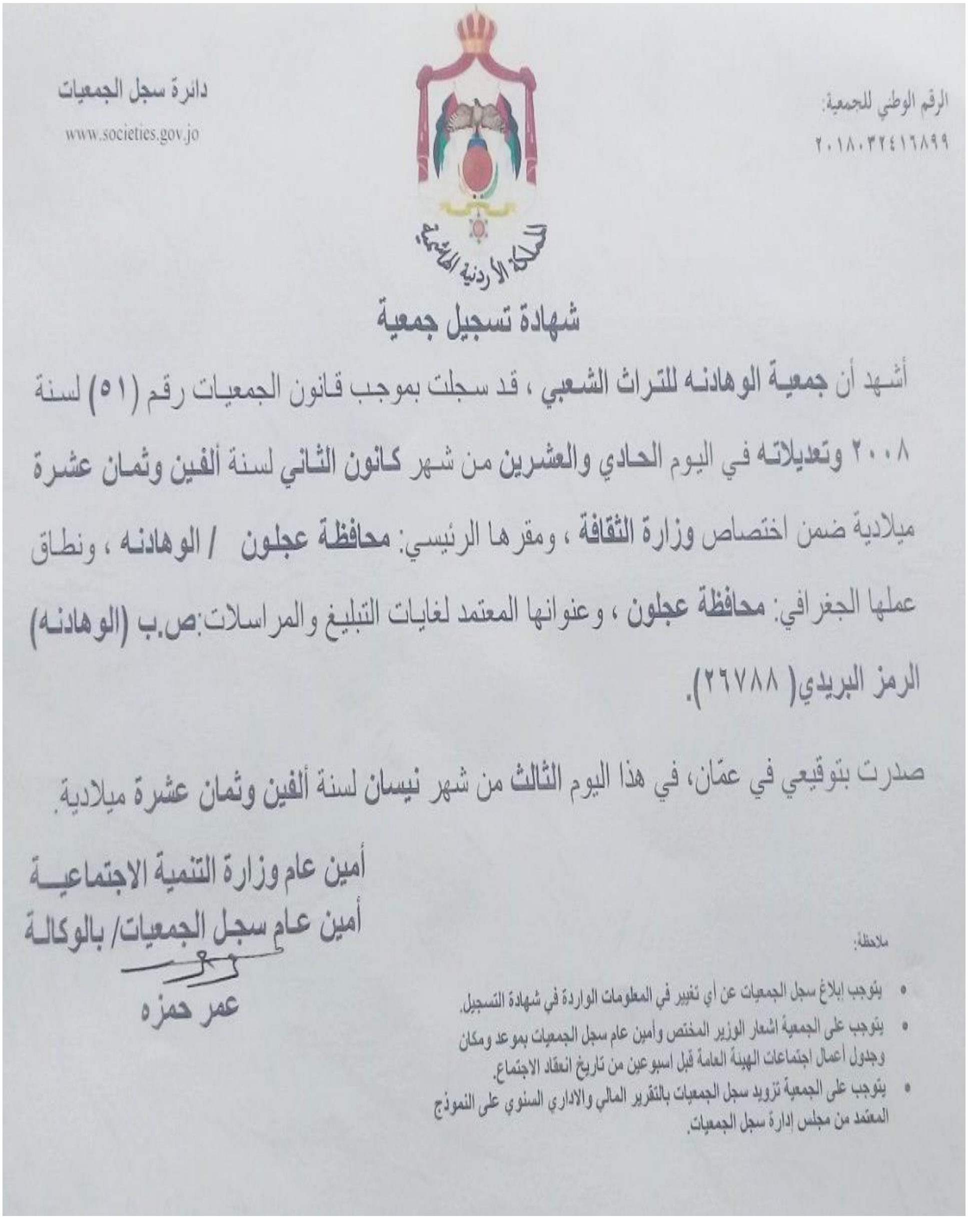
ولهذا وجب علينا أن نبرز النقاط التالية:

أ. يتمتع التراث الشعبي الأردني بمكانة كبيرة في الذاكرة الأردنية لما له من أهمية ترتبط بالتاريخ والجذور والهوية، ومن أجل التعريف بالتراث الشعبي الأردني وحمايته التوعية، والتثقيف بالتاريخ والتراث الأردني، بادرت جمعية الوهادنة للتراث الشعبي اقتراح تأسيس (**متحف للتراث الشعبي**) في بلدة الوهادنة محافظة عجلون.

ب. نطمح أن يجسد المتحف حالة من التوعية بأهمية التراث الثقافي في محافظة عجلون، وخاصة الكثير من ألوان الحياة الشعبية التي كانت سائدة في منطقة عجلون في الزمن الماضي، بما يبرز الكثير من أنماط التراث الشعبي العجلوني، ويعكس تاريخ المحافظة وإرثها العريق وواقعها الثقافي والمعيشي آنذاك.

ج. نسعى أن تكون نتيجة مثل هذه الأنشطة المحافظة على تراثنا الأردني وثقافتنا الوطنية، وتعمق قيم حب الوطن والعمل على إعلاء شأنه، من خلال توعية الناشئة بمنجزنا الوطني على كافة الصعد، وضرورة الحفاظ على هذا المنجز والبناء عليه وصولا لمستقبل أردني زاهر.

د. يضم المتحف نماذج من المقتنيات التراثية التي لا زالت تحتفظ بها بعض العائلات في بيوتها، وصيانتها وعرضها للزوار بطريقة مناسبة، مع الشروحات التوضيحية الشيقة، التي ترسخها في ذاكرة الزوار.



الرقم الوطني للجمعية:
٢٠١٨٠٣٢٤١٦٨٩٩

دائرة سجل الجمعيات
www.societies.gov.jo

المملكة الأردنية الهاشمية

شهادة تسجيل جمعية

أشهد أن **جمعية الوهادنه للتراث الشعبي** ، قد سجلت بموجب قانون الجمعيات رقم (٥١) لسنة ٢٠٠٨ وتعديلاته في **اليوم الحادي والعشرين** من شهر **كانون الثاني** لسنة **ألفين وثمان عشرة** ميلادية ضمن اختصاص **وزارة الثقافة** ، ومقرها الرئيسي: **محافظة عجلون / الوهادنه** ، ونطاق عملها الجغرافي: **محافظة عجلون** ، وعنوانها المعتمد لغايات التبليغ والمراسلات: **ص.ب (الوهادنه) الرمز البريدي(٢٦٧٨٨).**

صدرت بتوقيعي في عمّان، في هذا **اليوم الثالث** من شهر **نيسان** لسنة **ألفين وثمان عشرة** ميلادية.

أمين عام وزارة التنمية الاجتماعيـــة
أمين عام سجل الجمعيات/ بالوكالـة
عمر حمزه

ملاحظة:

- يتوجب إبلاغ سجل الجمعيات عن أي تغيير في المعلومات الواردة في شهادة التسجيل.
- يتوجب على الجمعية اشعار الوزير المختص وأمين عام سجل الجمعيات بموعد ومكان وجدول أعمال اجتماعات الهيئة العامة قبل اسبوعين من تاريخ انعقاد الاجتماع.
- يتوجب على الجمعية تزويد سجل الجمعيات بالتقرير المالي والاداري السنوي على النموذج المعتمد من مجلس إدارة سجل الجمعيات.

بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة الثقافة

الرقم ث/١٠/٨٠٢/٩٥٨
التاريخ
الموافق ٢٠١٨/٢/١١

مدير مديرية ثقافة محافظة عجلون

تحية طيبة ،وبعد،،،

إشارةً إلى كتابكم رقم(ث ع/9/4) تاريخ 2018/2/7، ومرفقه محضر اجتماع الهيئة التأسيسية لجمعية الوهادنة للتراث الشعبي المتضمن انتخاب هيئة تأسيسة للجمعية المنعقد بتاريخ 2018/2/7. أصادق على نتائج الانتخابات كما هي تالياً :

1. السيد محمود عبدالله حسين الشريدة — رئيساً
2. الفاضلة نعيمة حمدان حسين الغزو — نائبًا للرئيس
3. السيد مطلق أحمد الغزو — أمينًا للصندوق
4. السيد جمال حسين مزعل الوحشة — أمينًا للسر
5. الفاضلة لارا علي عبد الشويات — عضوًا
6. السيد حسين محمود حسين الشريدة — عضوًا
7. الفاضلة إشراق محمود حسين الشريدة — عضوًا

واقبلوا فائق الاحترام

م وزير الثقافة

نبيه جميل شقم

نسخة: مدير مديرية الهيئات الثقافية (مع المرفقات)
نسخة : م.م التكنولوجيا

ملاحظة: تم تصحيح اسم رئيس الهيئة الادارية ليصبح: محمود حسين عبدالله الشريدة


متحف الوهادنه للتراث الشعبي

مراجع الفصل الأول

1. العساف، عبدالله مطلق، التراث الشعبي الأردني في مدينة مادبا وجوارها ولواء ذيبان، صدر عن وزارة الثقافة، ضمن مدن الثقافية الاردنية 2021م.
2. زيادنة، صالح، التراث الشعبي – مصطلحات ومدلولات.مقالة نشرت في صحيفة اخبار النقب بتاريخ 8-12-2003
3. العزيزي، ركس بن زائد، معلمة للتراث الاردني ج2: مطبعة السفير 2012م.
4. النوايسة، نايف، موسوعة الجنوب الارض والانسان / محافظة الكرك، اصدار جمعية ابناء جنوب الاردن الخيرية ودار اليازوري للطباعة والتوزيع، عام 2012م.
5. القسوس، نجيب، ملامح التراث الشعبي في محافظة الكرك: اصدارات جامعة مؤتة / لجنة إحياء التراث عام 1994م
6. الهباهبة، طه، الحكاية في محافظة معان، داراليانابيع للنشر والتوزيع لعام 2007م

المواقع والمنشورات

1. الجمعية الولائية للتاريخ والتراث والأثار لولاية برج بوعريريج / الجزائر، نشرة تعريفية
2. موقع الالوكية، موقع الدكتور / احمد ابراهيم خضر، مقالة منشورة، يوم 6-3-2013م
3. التراث الشعبي الاردني، مقالة منشورة على وكالة الانباء الاردنية " بترا": إعداد سمير العدوي وفايز العبادي.
4. نسائم الديار – بحوث في اللغة والتراث: مقالة منشورة باسم مصطفى الخشمان.
5. النظام الداخلي: جمعية الوهادنة للتراث الشعبي.

الفَصْلُ الثَّانِي

المقتنيات التراثية في متحف الوهادنة للتراث الشعبي

1. مقتنيات البيت السكني.
2. مقتنيات الزراعة.
3. مقتنيات الفخار.
4. مقتنيات القصل.
5. مقتنيات المطبخ.
6. مقتنيات الجلد.
7. مقتنيات متفرقة.

مدخل إلى الفصل الثاني

الحنين إلى الماضي في ربوع محافظة عجلون والرجوع إليه، يعكس وقائع حياة الآباء والأجداد الذين عاشوا في هذه المنطقة، والكتابة عن الأدوات المنزلية التي كانوا يستخدمونها في حياتهم اليومية، تُعد من الحفاظ على الإرث التراثي في هذا الجانب، والذي يُعد واجباً ثقافياً وإنسانياً يشكل عنصراً فاعلاً وأساسياً في مواجهة نسيانها.هذه الأدوات كانت وسيلة للتقريب بين الناس، فالجار كان يحتاج جاره والأخ إلى أخيه، يستعملون الأدوات نفسها، وهي كانت سبباً مهماً في تعلقهم بالأرض.

ومن بين الأدوات المنزلية القديمة، الطناجر والصحون النحاسية، الكوارة، العصي الخشبية، صندوق العروس، المهباش، أكاليل من القماش (الحواة أو التشليل) كانت النسوة يحملنها على رؤوسهن لحمل الجرة أو حزمة الحطب، سرير الطفل القديم، صواني قش، مجموعة أجراس معدنية للمواشي، مناجل مختلفة وعدة الحصادين، مواقد من الطين، ميزان عنب، فخه كانت تستعمل لصيد الطيور والضباع، صاع لكيل الحبوب، مفاتيح البيوت القديمة، قناديل الكاز التي كانت وحدها مصدراً للإنارة، أدوات الفلاحة التي نعتبرها اليوم بدائية، جرار المياه التي كانت النسوة تملؤها من البئر تحملها على رأسها، مجموعة جرار الزيت، مكنسة البلانّ "المقشه"، وأدوات أخرى تعجز العين عن إحصائها. وسوف نستعرضها بالكلمة والصورة:

أدوات البيت

1: **الفرشه / الفرشات**

هي بمثابة الكنب والأثاث المنجد، وهي محشوة بالصوف أوالقطن وتستعمل للجلوس والنوم أيضا، ولا يزال الجيل القديم يرغب في الجلوس على الأرض ويعتبره عمليا ومريحا، لأنه اعتاد على ذلك، وتسمى الفرشة **(بالطراحة)** أيضا، وعند فرش الفرشات لجلوس الضيوف كانوا يضعون للضيف المهم فرشتين فوق بعضهما البعض وفي صدر البيت، وتصنع وجوه الفرشات من قماش الكتان المتين، حيث يمكن فكها وتنظيفها وإعادة تركيبها لتبقى الفراشات نظيفة وسليمة، وكانت ربات البيوت تتغاوى بامتلاكها عدداً كبيراً من الفرشات.

2: **الجنبيه، أو الطراحة**

وهي فرشات صغيرة تصنع في البيت من الملابس البالية وتلبسها وجها علويا، وهي سهلة الحمل والتنقل من مكان إلى آخر في أرجاء المنزل وخارجه، وتجلس عليها النساء أثناء العمل لتقي الجسم من البرد والرطوبة.

3: **اللحاف**

يصنع اللحاف من قطعتين من القماش الخفيف تخيط أطرافها على شكل كيس، ويفرد به الصوف أو القطن، وبعد تسويته في الكيس، يخيط بشكل عرضي بالإبرة على شكل خطوط متوازية وقريبة بعضها من بعض حتى يبقى الصوف أو القطن موزع بشكل منتظم ولا يتحرك من مكانه عند الطوي أوالنقل والاستخدام.

يستعمل كغطاء لابدان الناس عند النوم، ومنه أحجام متعددة، منها المفرد، والمجوز، ومنها الصغير للأطفال واليافعين، يغطى اللحاف بغطاء آخر من قماش القطن أو الكتان، منها اللون الأبيض أو الملون، وبطريقة مناسبة يمكن فك الغطاء وتنظيفه وإعادة تركيبه ليبقى اللحاف نظيفا وسليما.

4: **<u>المخدات أو الوسائد</u>**



تحشى بالصوف أو القطن، وتستعمل للنوم وتستعمل كمساند للظهر ومرتكى للأيدي على جوانب الفرشات. وتتفنن ربات البيوت في تزيينها بالتطريز، وتجعل لها روسيات من قماش الساتان اللامع، يعمل وجوه المخدات من قماش القطن والكتان، حيث يمكن فكها وتنظيفها وإعادة تركيبها لتبقى المخدات نظيفة وسليمة، وكله يتبع الإمكانات المادية مع تفنن ربة البيت والصبايا بالمطرِّزات.



5: **<u>الجاعد</u>**

يُعمل الجاعد من جلد الخروف أو الكبش، ويعتمد في حجمه على عمر الذبيحة التي يصنع من جلدها، يراعى في سلخها الدقة حتى لا يحدث فيه جروح، ثم ينزع عن الجلد اي بقايا للحم أو الدهن، ويملح ويطوى لعدة أيام حتى يبقى الجلد متماسك ومتين ولا يكسر عندما يجف، ثم يدبغ بمادة الدباغ، المصنوع من قشر الرمان لعدة أيام حتي يبقى طريا، ثم يفرد وينظف الصوف بأمشاط خاصة تسمى **"الكردوش"**، وفي المرحلة الاخيره يدهن الجلد من الداخل بمادة **الشبه واللبن الرايب** ويفرك الجلد من الداخل **بحجر بركاني خشن** لينعم ملمسه ويبقى طرياً غير قابل للجفاف أو الكسر، **فالجاعد** دافئ بسبب صوفه، ويفرش على الأرض وعلى وجوه الفرشات لزيادة الدفء للمستخدمين، ويمكن أن تمتلك ربة البيت العديد من الجواعد، وخاصة عندما يكون صاحب البيت يمتلك الغنم.

6: **سرير الطفل**

كان للسرير اهمية كبيرة في البيت، لم تستغني عنه اسرة من الاسر، **"من منا من لم يستخدمه في حياته"**، فيه تضع الام وليدها وترعاة لمدة سنتين على الاقل، تنقل السرير معها في حلها وترحاله، تاخذ سرير الطفل مهعا إلى الحقل، لانة المكان الامن لطفلها في كل مكان.



صُنع السرير منذ القدم من مادة الخشب على ايدي نجارين مهرة، بطريق تجعل من استخدامه سهلا من غير تعب، وهي تهزه بيدها ليلا ونهارا، يفرش بفراش من الصوف ليوفر الدفء والراحة للطفل، ويزين ببعض السلاسل التي يلتهي بها الطفل عند وجودة بالسرير.

أما في النصف الثاني من القرن العشرين الماضي أصبح يصنع من المعدن، وبنفس مواصفات وأشكال متعددة، أما سرير الخشب فقد اختفى من البيوت وأصبح يُنظر إليه كقطعة تراثية نادرة.

7: **بابور الكاز أوبريموس**

في بداية القرن الماضي وفي دولة السويد، تم اختراع بابور الكاز (**البريموس**) وقد أطلق عليه هذا الاسم نسبة إلى اسم بلدة، إشتهرت السويد بأنها أول وأشهر من قام بصنع بابور الكاز في العالم.



1. عرف الناس في المدن الاردنية هذه الآلة الجديدة في فترة الاربعينات وخاصة في المدن، لكن القرى ظلت تستعمل الحطب

لفترة طويلة، بسبب طبيعة البيئة الشجرية التي توفر الحطب بعكس المدن.

انتشر البابور بين الناس فيما بعد، فقد كان يُنظر اليه كجهاز تكنولوجي رائع ومتقدم جدا، حيث أراح العديد من الناس والنساء بالذات عناء إشعال نار الحطب والنفخ وجرف الرماد وغبار الفحم ورائحة الدخان، ثم أنه أصبح الوسيلة الجديدة الأكثر راحة واقتصاداً في الجهد والوقت والنظافة في فترة الستينيات والسبعينيات من القرن الماضي.

البابور كان قديما ذا أهمية نفسية واجتماعية حيث أن جهاز العروس كان لا بد أن يحوي ضمنه **بابور الكاز** كقطعة هامة من أثاث البيت، لذا فإن العديد من النساء المسنات ما زلن يحتفظن بهذا البابور كذكرى عزيزة من أيام الزواج. فالبابور**العادي** كان يصدر صوتاً عالياً عند تشغيله، أمّا **البابور الأخرس** فقد كان يعمل بلا صوت وشعلته أشبه بشعلة الغاز.

ولا بد من الإشارة إلى أنه كان قديما يوجد فني يُعرف **بالسمكري** مصلِّح البوابير المتجول بين البيوت مناديا بصوته المميز وقائلا **(مصلح بوابير الكاز)** لكن هذه المهنة الجوالة قد اختفت الان بسبب شيوع مواقد وطباخات الغاز.

وهناك العديد من الأمثال الشعبية خرجت من طبيعة الشبه ما بين البابور ونكاشته، لتسليك خروج خليط الكاز مع الهواء من عين البابور، للأوضاع والمواقف الاجتماعية، ومثال ذلك ما نسمعه من هذه الأمثال العامية:

(فلان يهدر صوته مثل بابور الكاز)...فلان خالص كازه...انكش تولع... أو **فلان بده نكشه...** وغيرها.

8: **جورة النار**



وتسمى النقرة **(موقدة النار)** تستخدم للتدفئة والخبيز والطهي. وتزين الجورة ببرواز دائري يتخلله فتحات بحجم كاسة الشاي. لتثبيت كاسة الشاي فيها اثناء السهرات التي غالبا ما تكون كل ليلة، يشعل

فيها الحطب (**القرامي**) وبأحجام مختلفة، والذي يتم إحضاره والاعتناء به وتخزينه على السدة في فترة الشتاء، وفي حوش البيت في الصيف.

9: **اللدايـــا**

وهي عبارة عن أداة منزلية ثابته تحمل أثقال الطهي، وتواجه وهج النيران، وكل يوم يزداد وجهها سوادا، لا يسمح لها أن تنطق أوتسمع، تتألم، والناس من حولها فرحين، دون التفاتة من أحد، ان ارادوا ان يحركوها فبأقدامهم. كي لا تتسخ أياديهم، تلك هي اللدايا.

اللدايا حجارة عددها ثلاثة، متقاربة بالحجم والقوة، ولا تؤدي وظيفتها إلا إذا كانت مجتمعة معا،على شكل مثلث متساوي الأضلاع، لذلك قال العرب: (**القدر ما بركب إلا على ثلاثة**)، والمقصود هنا اللدايا الثلاث

والتي تستخدم لحمل الطناجر والصاج وبريق الشاي وأدوات الطهي الاخرى. فوق النار في جورة مخصصة لهذه الغاية.

10:**الصاج**



الصاج لوح معدني دائري الشكل محدب من الداخل، كي يسمح بتوزيع النار على كل أجزائه، والخبز عليه بسهولة، وتختلف سماكة كل صاج عن الأخر تبعا لسماكة ألواح الحديد المصنوع منها، وهو أداة الخبز الرئيسة في البر في ما مضى، وهو رفيق الناس في حلهم وترحالهم.



يعمل للصاج شنكل لحمله بسهولة ولتعليقه على الدابة، وهو آخر ما يحمل على ظهر الدواب عند الرحيل، وأول ما ينزل عنها، وبحذر شديد خوفا من الشحبار، أن يلوث الفراش والأشياء الأخرى، وسرعان ما يركب على اللدايا وإشعال النار تحته للخبيز في أسرع وقت ممكن.

يعد الصاج من أهم الأثاث المنزلي آنذاك، يمسك بعناية ويحمل بعناية وينزل بعناية، وسرعان ما يرمىٰ بعيدا عن طريق ساكني البيت ومجالسهم، هناك في الزاوية الشرقية لبيت الشعر، ويستعمل الصاج لخبز(**الشراك، وخبز اللزاقيات**)،وفي هذه الحالة يوضع علىٰ الوجه الداخلي للصاج والمقابل للنار مباشرة طبقة من الطين الخفيف، لئلا يخبز الشراك علىٰ سخونة النار مباشرة، وكذلك يستخدم الصاجلخبز(**الزلابيا) المقلي** بزيت الزيتون، ويستخدم(**للصاجية**)[1]بحيث يقلب الصاج وينظف ويوضع في بطنه شحم الغنم (**اللّية**) وبعد أن يذاب يوضع عليه اللحم فيما يعرف بالصاجية العادية التقليدية، ويستعمل أيضا(**للقلية**)[2]، وهنا يقلب الصاج وينظف بطنهويقلىٰ فيه القمح ليحمص ويقلىٰ.

11: **الفانوس، الفنيار**

كان يستعمل قديما للإضاءة، ويتكون من قاعدة دائرية الشكل يخزن فيها الكاز، مزودة (بالفتيل)، وهي قطعة مستطيلة من القماش، طرفها السفلي متصل مع الكاز في قاعدة الفانوس، والطرف العلوي هو ما يتم اشعاله بالنار للإضاءة لتعطينا النور، يحيط بها مقبضان طوليان لتثبيت الزجاجة، التي تحمية من الهواء والمطر، يعتمد علىٰ الكاز كطاقة للاشتعال.

يتميز بمتانة تدوم لعدة سنوات، ومزود بحلقة لسهولة حملها أو تعليقها، ومزود بمفتاح للتحكم في إضاءته واغلاقه.



[1]الصاجية هي واحدة من أنواع الطبخات التي دخل حديثاً إلى المجتمع وهي استخدام الصاج من الداخل لـ حوس أو طبخ اللحم مع البصل والبندورة والفليفلة.

[2]القليّة هي عبارة عن القمح يوضع وعاء ويوضع على النار حتى يتغير شكله ويسهل أكله.

12: **السراج**



مر السراج بمراحل متعددة، فقد صنع في البدايات من الحجر، حيث حُفر في قطعة من حجر البازيلت على شكل دائري أو مستطيل وبحجم الكف، فيه تجويف وفتحتان، يصب الزيت في التجويف من خلال الفتحة العلوية، وتوضع فتيلة من القماش المتين في الفتحة الثانية تتصل مع الزيت ليتم إشعالها بالنار لتعطي الضوء، ثم تطورت صناعته، وبدأ صنع الوعاء من الفخار وفيما بعد من المعدن أو الزجاج، وأصبح يعمل على الكاز بدلا من زيت الزيتون، وكانت إضاءته قليلة جدا، وكان السراج يستخدم لإضاءة غرف المنزل والمجالس من أجل السمر أو المذاكرة، وهو مرتبط بذكريات جميلة، لا تزال عالقة في أذهان البعض ممن كانوا يستخدمونه في ذلك الزمن القديم.

13: **لمبة الكاز،**



احدى الادوات التي كانت تستعمل قديما للإظاءة،وهي باحجام مختلفة من لمبة نمرة 4 ولمبة نمرة 3 متوسطة الحجم، ومنها الصغير وتسمى النواسة، وهي قاعدة دائرية لتخزين الوقود، وفي وسطها فتحة مسننة لتركيب تاج معدني رقيق مكون من قطعتين منفصلتين، يسمح بمرور الهواء اللازم لاشتعال النور الذي ينبع من فتيلة تتوسط التاج، ينغمس طرفها السفلي في الكاز الذي يوضع في الاسفل، ويبقى منها جزء صغير لأعلى كي يتم إشعاله، كما يضم مجرى دائريا توضع فيه زجاجة فوق التاج تمنع الهواء من إطفاء شعلة النار وتزيد من شدة الاضاءة، ويمكن فك هذه الزجاجة لتنظيفها.

14: **اللوكس**

يعد من أشكال تطور الفانوس للإضاءة، ولكنه أشد نوراً، أخذ شكل أسطوانة تملا بالكاز وتحقن بالهواء، بحيث يتم تسخين مجموعة الأنابيب الخارجية من الأسطوانة ويتبخر سائل الكاز المضغوط، ويشتعل بخاره ضمن قميص حريري اسمة (**شمبر اللوكس**)، محاط بالزجاج الذي يقيه من التيارات الهوائية، ويساعده في نشر ضيائه في المكان الموجود فيه، واستخدم فيما بعد بديلا عند انقطاع التيار الكهربائي.

15: **دلو الماء**

أداه تصنَّع يدويا من مادة **الكاوتشوك** المقوىٰ، ويصمم بشكل دائري مغلق من الأسفل بإحكام، يعتليها مقبض يربط به الحبل، ارتبط اسم الدلو بالبئر، إذ لا قيمة للبئر بلا دلو، ولا قيمة للدلو بلا بئر.



يستعمل الدلو لنشل الماء من البئر، لسقاية الناس أولا، ثم لسقاية المواشي والدواب، بعد وضعه في الجرن، وتعبئة الروايا و(**القرب**) وأية أوعية أخرىٰ، ونقله للبيت للطهي والغسيل وغيرها،

فعملية نشل الماء من البئر ليست سهلة ويعتريها كثير من المخاطر وتتطلب مهارة عالية ولياقة بدنية كبيرة، وسرعة وخفة دم وقوة قلب، خصوصا إذا كانت الأغنام كثيرة وعطشىٰ وتتزاحم حول الخرزة (**باب البئر**)، وعادة ما يقوم بعملية النشل راعي الغنم أو رجل بالغ عاقل من أهل المواشي. وهي عمليه تحتاج إلىٰ دقة متناهية وانتباه لان الحبل والدلو في حركه مستمرة، فإذا غفل الراعي قليلا، من الممكن أن يلتف الحبل علىٰ



قدمه ويسحبها ويسقط في البئر.

16: **الشِّبْرِيَّة،**

هو خنجر قصيرغيرمعقوف النصل، جمعها شِبْرِيَّات وشَبَارِيٍّ، ويُعد من الأسلحة البيضاء العربية التقليدية في بلاد الشام وشمال الجزيرة العربية، وسُميت كذلك نسبةً إلى طول نصلها الذي بطول شبر اليد، مما يعني بأن طول نصلها بحدود 10سم. تُسمى أحياناً بالجنبية، وللشبرية قيمة تراثية يحرص الناس على اقتنائها في الاردن، لها مقبض ونصل حاد من الجهتين ومدبب، وهي دائما بغمد مرصع بخرز من ألوان مختلفة،كان الرجال يرتدونها بوسط الحزام أو على الجهة اليمنى من الخصر. ومن محبة الناس لها ذكروها في كثير من الأغاني والأهازيج..



آهـ يا ضرب الشباري..... في العدا والدم جاري

17: **المغزل**

أداة خشبية يلف عليها الصوف أثناء الغزل، قامت بدور كبير في حياة الناس، تستخدم في حبك صوف الأغنام وشعرها، يرقص في أيادي الصبايا رقصات جميلة، يطرب من الدوران، يداعب النساء والصبايا بين اليد التي تحمله عاليا إلى الخصر الذي تتم عليه عملية الدوران،



محققا خيطان من الصوف، تبدأ بشبر وتنتهي بآلاف الأمتار، على شكل كرات تسمى **(طُبّه)** قد يتجاوز وزنها 3كغ.

تتجمع كمية الطبات تمهيداً لمرحلة **(الصباغة)** بالألوان الجميلة المطلوبة، التي يصنع منها المفارش والبسط لاستخدامات عده كالفراش في بيوت الشعر والمضافات والدواوين والمناسبات الأخرى.

والمغزل خفيف الحمل، جميل المنظر، سهل الحفظ، مكوناته بسيطة، تخالطها الدقة والتوازن. يتكون المغزل من مُصلب خشبي يشبه إشارة + يتوسطه ثقب يثبت به عود خيزران بطول 50سم، ويثبت برأس العود شنكل على شكل (؟) لينضبط خيط الغزل من خلاله أثناء اللف، حتى يصبح الخيط جاهزا ويلف على الطُبّة الأصلية وهكذا.

بهذه الأداة البسيطة **(المغزل)** يغزل أطنان من الصوف والشعر يدويا، وبقي الحال كذلك إلى أن طور الإنسان أدوات الغزل والنسيج الآلية البسيطة منها والعملاقة.

كانت النساء تحرص أن تمتلك كل منها أكثر من مغزل، منها العامل ومنها الاحتياط، وقد تعرف المرأة مغازلها من مغازل غيرها، فيما لو اختلطت وسط أزمة اوضجيج بالمغزل. هذه الأداة البسيطة يا ما نسجت من بيوت الشعر، والمفارش، والبُسُط والحبال واستعمالات أخرى كثيرة مثل الخُرج وسُروج الخيل وعلائقها.

18: **الحبل**



يُعد الحبل من الأدوات البيتية المهمة في حياة الفلاح أو البدوي ولا يمكن الاستغناء عنه لكثرة اوجه استخدامه. ومن اهم استخداماته تثبيت بيت الشعر أو الخيمة، بعد ربطة بالأوتاد لرفعه عن الارض مع استعمال الاعمدة والشعب، ومن استعمالاته المهمة لتثبيت الاحمال على ظهور الدواب، وله

استعمالات متعددة منها يربط به الدلو لاستخداج الماء من البئر، أو ربط الحيوانات على مرابطها حتى لاتغادر المكان، يعمل من الحبل رسن للخيول أو بقية الدواب، وللحبال رمزية ويقال حبال المودة والمحبة وغيرها.

يصنع الحبل من خيوط الليف أو القنب ويكون باحجام واطوال مختلفة، كما يصنع من مادة شعر الماعز المضاف الية الصوف بعد غزلة وجدله.

19:**المخلّة**



من أدوات البيت المهمة، لاتستغني عنها ربة البيت لاستعمالها في صناعات القش"**القصل**" وهي عبارة عن سيخ من حديد الفولاذ طولها حوالي من "7-10" سم، رأسها الأمامي مدبب على شكل الإبرة ونهايتها معكوفة على شكل حلقة دائرية تغطى بطبقة سميكة من القماش لتحمي ربة البيت عندما تستعملها في عملية البدي.

كان النور" **الغجر** " – على الغالب – أكثر من يصنعها للفلاحين مقابل سعر رمزي، ولا تتم عملية بدي الأطباق أو أدوات القش المختلفة بدون استعمال المخلة.

20: **مكوى النار**:



المكوى هو الأداة البيتية المخصصة لكوي الملابس بعد عملية الغسيل والتنظيف، وقد شاع استخدامه في بداية النصف الثاني من القرن العشرين الماضي، حيث يتم شراؤه من أسواق المدن الكبيرة، ويقسم إلى نوعين:

المكوى العادي وهو قطعة من الحديد الفولاذ طولها من 10-15سم وعرضها من 7-10سم وسماكتها حوالي 2**سم**، الوجه السفلي

منها مصقول تماما أي يشبه وجه الزجاج، والوجه الآخر العلوي، يثبت به علاقة أو مقبض يوضع في منتصف المقبض قطعة أسطوانية من الخشب لتحمي يد المستخدم من حرارة جسم المكوى،الذي يسخن على نار الحطب أو بابور الكاز ويمرر على الملابس بعد استخدام فوطة قماش لحماية الملابس من صليها بحرارة المكوى.

21:**"الصيصاة" صيصاة النسيج اليدوي**

أداة حديدية مبوّزة ومائلة الرأس، تشبُّك الخيوط أسفلها بأعلاها، تستخدم في نسيج المفارش والبسط وهي عبارة عن سلك معدني مدبب معكوف الرأس على شكل زاوية أكثر من القائمة بقليل، طولها حوالي 10سم يغطى الطرف الآخر من السلك بطبقة سميكة من القماش ليسهل على ربة البيت استخدام الصيصاة في عملية النسيج.



22: **الحواه**

كان الناس يعتمدون على مياه الشرب من الينابيع القريبة من سكناهم أو من آبار جمع مياه الأمطار، وكانت هذه المهمة تقتصر على الإناث فقط وخصوصا الصبايا، وكانت الأدوات المستخدمة بنقل الماء تنك الزيت الفارغ (السطل) وهنا لابد من تثبيت السطل على رأس المرأة ويستقر تماما حتى تتمكن من المشي بسهوله ويسر في طرقات ترابية ضيقة ووعرة ومليئة بالحصى والشوك.

من هنا جاءت الحاجة إلى اختراع ما يحقق توازن السطل على الرأس وحمايته من الألم الناتج عن ضغط السطل الثقيل الواقع على منطقة الرأس والرقبة، وقد اهتدى الناس إلى ضرورة وضع حاجز لين بين السطل ورأس المرأة، وهو عبارة عن قطعة قماش بسيطة تلف أكثر من لفة وتشكل دائرة متماسكة تضعها المرأة على رأسها، وامرأة أخرى تضع (السطل)

على رأسها وتوازنه وتمشي على بركة الله، وقد لا يقتصر استخدام الحواه تحت سطول الماء فقط، فهي تستخدم أيضا لأي حمل آخر مشابه، ماء أو زيت أو سمن أو حبوب.

23: **لقن الغسيل،**

كان للقن الغسيل دور كبير في نظافة أفراد الأسرة، ففيه يتم الاستحمام وغسيل الملابس، واستعمالات أخرى عديدة، وقديما لم يكن الناس تعرف ما يسمى بالحمّام كأحد مرافق البيت الداخلية أو مكان لاستحمام، وهنا أقصد الحمّام لغايات الاستحمام وغسيل الجسم، وأخذت هذه الثقافة تدخل منازل الناس تدريجيا وقُبلت ببطء شديد يخالطه استهجان من قبل كبار السن والجيل القديم، أن يغسل جسمه في مكان ضيق مغلق ومعتم، في الوقت الذي تعوّد طول عمره أن يستحم في مكان واسع قرب مصرف[1] دار الطين أوالغرفة الوحيدة.



ولقن الغسيل عبارة عن وعاء كبير الحجم مصنوع من معدن الحديد الصاج، دائري الشكل نصف قطره 50-60 سم، له (**شنقل**) للحمل والتنقل، ولحمله على الدابة عند الانتقال من مكان لآخرخاصة عندما ينتقل الفلاح من بيته الدائم إلى البيت المتنقل خلال فترة الحراث والحصيدة، تحرص كل أسرة على امتلاك صحن الغسيل لأهميته في حياتها، ويُعد أحد أدوات المطبخ الضرورية، كانت الأم تصرُّعلى توفيره مع جهاز العروس عندما تزوج ابنتها.

24: **قدر النحاس**



تعد أدوات الطبخ النحاسية من أجمل أدوات الطبخ التي كانت مستخدمة سابقا من قبل الآباء والأجداد، وحتى في الوقت الحاضر،

[1]المصرف هو فتحة في إحدى زوايا البيت تخرج منه المياه العادمة.

ومنذ القدم استعملوها وعرفوا فوائدها ومميزاتها، فهي موصلة جيدة للحرارة، وتوزع الحرارة بالتساوي لكل الطعام المطبوخ فيها، والنحاس مضاد للجراثيم، وهو قاتل للكائنات الحية والفطريات.

يتفاعل النحاس بشدة مع الأطعمة، لذلك يتم طلي معظم أواني النحاس بالقصدير، ويتم استبداله كل بضع سنوات؛ لتفاعل النحاس مع الأحماض مما يؤدي لتسريب التفاعلات الحمضية إلى الطعام، وبالتالي يصبح الطعام مضراً للإنسان؛ لهذا يجب طلي الأواني النحاسية بشكل متكرر، حتى في حالة عدم استخدامها لمنع التآكل.

أما **قدر الطبخ** فهو وعاء مصنوع من النحاس يستعمل للطبخ، ويوجد منه أحجام مختلفة منها الصغير والمتوسط والكبير، وحسب احتياج وحجم الأسرة، فغالبا يستعمل النوع الصغير والمتوسط، في بيوت الأسر الصغيرة والمتوسطة، أما الحجم الكبير فيستخدم في بيوت الشيوخ ووجهاء العشائر، عندما يطبخون للضيوف وبكميات كبيرة، ويستطيع **القدر** الكبير أن يتسع لذبيحة كاملة، فيتم اقتناء عدد من هذه القدور في البيت وحسب الحاجة.

25: **المطوى،**



هو مكان خاص في أحد جوانب البيت التراثي يسمى (المطوى)، وقد يكون داخل جدار البيت أو يكون بشكل بارزاً في أحد أركانه، ترتب وتطوى فيه الفرشات واللحف والمخدات خاصة المستعملة للضيوف، وتتباهى النساء بما تملكه من فراش زائد عن حاجة أفراد الأسرة اليومي.

ونظرا لعرض جدار البيت التراثي يترك فجوة مناسبة في صدر البيت وبالقرب من منام الاسرة، وكان في بعض الاحيان يغطى واجهة المطوى بقطعة من القماش تثبت من الاعلى لتنسدل على فتحة المطوى للمحافظة على نظافة الفراش.

26: **السلة،**

تُعد سلة القصب (**القصيب**) من الأدوات المكملة لحاجات البيت الضرورية، تصنع من سيقان القصيب الطرية الغضة، بعد تنظيفها من الورق الأخضر العالق بها وتقسيمها إلى عدة أقسام بشكل طولي، وتنقع في الماء لعدة أيام لتطرئ وتكون سهلة عند عملية التصنيع.



يقوم على تصنيع السلال أشخاص متخصصون في هذا المجال بما لديهم من خبرة وحذاقة مهنية، ويتم إنتاج عدة أحجام من هذه السلال منها الصغير والمتوسط والكبير.

يصنع للسلة علّاقة قوية تقوم من نفس جسم السلة لتتحمل الأوزان التي توضع فيها.

تستخدم السلة لنقل بعض المنتوجات التي تحتاج إلى عناية خاصة، مثل نقل البيض بعد دفنه بمادة التبن، أو نقل بعض الفواكه مثل: التين والعنب والمشمش، وكذلك الخضروات وغيرها.

27: **موس الكباس**



هو أداة حادة تتألف من نصل معدني بطول (10) سم، طرفه الداخلي حاد ينتهي برأس مدبب يشبه رأس المسمار، مثبت بغمد يصنع من قرن الماعز وله حلقة يثبت بها خيط سميك مجدول من الغزل ليعلق في حزام المستعمل، يستخدم لذبح المواشي وتقطيع اللحم، والخضار والفواكه، وقد يستعمله صاحبه للدفاع عن نفسهأو مهاجمة الاخرين، واستخدامه بالطعن، قد يؤدي للوفاة أو إحداث جروح خطيرة، ولموس

الكباس استخدامات وذكريات جميلة ومنها هذه الذكرى التي قصّها عليّ أحد الأصدقاء بعنوان:عادات اختفت(اللجام عن حيوان مفقود):

في بداية الستينات من القرن الماضي فقدنا عنزة صغيرة (سخلة)، وعندما سألنا الراعي أجاب بأنه لا يعرف عنها شيئاً، وقال هناك احتمالان: الأول أن تكون ذهبت مع أغنام أحد أبناء القرية، وسوف نعرف ذلك في اليوم التالي، وسوف تعود بإذن الله...

والثاني أنها بقيت في الأحراش وهناك خطورة كبيرة عليها من الوحوش والذئاب والضباع والكلاب الضالة، ومن باب الاحتياط يجب عمل لجام لها...

وفعلا وعلى الفور وقبل أن نسأل أصحاب الأغنام في البلدة عن إمكانية ذهابها مع أغنامهم، أعطتني والدتي، رحمها الله، موس كباس وقالت لي: اذهب إلى عمك الشيخ عبدالرحمن أبو محمد، رحمه الله، خلِّيه يلجم عنها...

أخذت موس الكباس وذهبت إلى بيت الشيخ عبدالرحمن، وطلبت منه أن يلجم لنا عن السخلة.

أمسك الموس وأخذ يقرأ بعض الآيات والأدعية ثم أغلق الموس وقال لي ؛ لا أحد يفتحه أو يستخدمه حتى نجد السخلة.

وقال هذا اللجام يحميها من الذئاب والوحوش، فلا تستطيع هذه الوحوش رؤيتها حتى لو مرت بالقرب منها.عدت إلى البيت وأخفينا الموس خوفا من أن يعبث به أحد أشقائي ويبطل اللجام. وفي اليوم التالي عادت السخلة، ولما سألنا الراعي أجاب بأنها كانت في بيت أحد أبناء القرية مع أغنامهم، قمنا بعد ذلك بفتح الموس وإبطال اللجام.

28: <u>**المنساج**</u>: لوح خشبي رقيق طويل ملس يرص الغزل رصا بكل حبكة.

29: <u>**الميشع**</u>: عصا خشبية طويلة تلف عليها خيوط (اللحِمة) الخميلة التي تتخلل الخيوط العادية.

المقتنيات الزراعيـــــــــة

1: مقتنيات الحصاد

1:1: المنجل

من أقدم وسائل الحصاد التقليدية، معروف لدىٰ جميع الفلاحين وهو عبارة عن قطعة فولاذية مسننة علىٰ شكل هلامي أو قوسي، له مقبض خشبي يستخدم لحصاد القمح والشعير، وهو آلة صغيرة مكونة من الفولاذ أو الحديد المطروق، حافتها الداخلية حادة لغرض قطع النباتات بها، قسم منها كبيرة الحجم تستعمل لحش[1] القمح والشعير والعدس، يمكن العمل بها من الوقوف أو الجلوس.



يتكون المنجل من الأجزاء التالية: القبضة وتكون من الخشب، الساق وتكون من الحديد، السيف يكون مقوّساً، الحافة الخارجية سميكة، والحافة الداخلية بأسنان دقيقة متقاربة حادة. ويعد المنجل مثالاً للقوة والعمل الجاد، وكان يستخدم في الحصاد قبل دخول التكنولوجيا الحديثة في العمل.

2:1: الحاشوشة

شبه المنجل لكنها أصغر حجما وأكثر تقوساً، وهي أداة فولاذية أو حديدية مقوسة ومسننة من الداخل بأسنان دقيقة متقاربة حادة، ينتهي نصلها بمقبض خشبي. وتستخدم في عملية قطع الحشائش وحصاد المحاصيل الزراعية القصيرة الحجم.



---

[1] الحش: القص، جز سيقان القمح أو الأعشاب.

3:1: **الحورة،**

وهي عبارة عن جلد شاة مفتوح على شكل مفرش صغير مدبوغ بمسحوق قشر الرمان أو مسحوق قشور ساق شجرة السنديان **(الدباغ)**، ويدلك بقطعة حجر مصقولة بشكل جيد، ليبقى ليناً خوفاً من تكسيره عند جفافه، يضاف له قطعة قماش على شكل قلادة تعلق في رقبة الحصاد، يُغطِي هذا الجلد **(الحورة)** جسم الحصاد الأمامي من رقبته حتى أسفل الصرة، ويربط من الوسط بحزام قماشي لتثبيته على صدر الحصاد لحمايته من الشوك وأذى سنابل القمح أو الحشرات، وهي مؤشرعلى الحصاد المتمرس والمشهور وهي بمثابة درع.

4:1: **القادم**

يعد القادم احد أهم أدوات الفلاحين، ويستخدم لنقل القش من الحصيدة إلى البيدر. ويستخدم كذلك لنقل الحطب من المحطاب إلى مساكن الناس، والقادم اكتشاف بشري بدائي ولّدته الحاجة فيه من الإبداع والحرفية ما يجعله تحفة فنية تراثية على مر العصور.



يتكون من سلّمين قصيرين بثلاثة درجات من الخشب القوي مثبتة بمحور خشبي من الأعلى وعند نصبه يشكل مثلث متساوي الساقين، يضاف له زوجان من الخشب على شكل عصا يثبت كل زوج بإحدى أرجل القادم بقطعة من الحبل وفي الطرف الآخر من قطعة أخرى من الحبل واجبها تثبيت الغمور[1] المحصورة على جوانب القادم.

يثبت القادم على أرض منبسطة قدر الإمكان، ثم تفتح الطراحة في الاتجاهين، ويبدأ الحصّاد وضع القش على حبال الطراحة للحد الكافي الذي يقدّره الحصاد، وبعد ذلك يربط القش بالحبل ويشد بشكل محكم.

[1] الغمور: مفردها غمر، وهو مجموع سنابل القمح مع سيقانها وتسمى (اشمالات).

أمّا كيفية التحميل على الدابة فتتم برفع الحصاد إحدى **(الشواطر)** للأعلى لتدخل الدابة تحت القادم ومن ثم يتوازن القادم جيدا ويربط بحبل يسمى الداير على كامل القادم ويثبت جيدا بالشد والقربوص. ويتخلل حبل الداير ما يسمى بالعقفة، والقوادم حجمان الحجم الكبير للبغال والحجم الصغير للحمير.

ينقل الرجّاد[1] القش إلى البيدر وقد يكون البيدر بعيدا عن مكان الحصيدة، لذلك وجب على الحصاد أن يمنّع القادم كي لا **(ينبرط)** في الطريق الوعرة المؤدية إلى البيدر، ويتفقده كل دقيقة ويوازنه أحيانا وتكاد عينه لا تغفل عنه، لأنه لا سمح الله إذا انبرط القادم ستحل مصيبة كبيرة على الرجّاد والحصاد إذ يكلفهم الأمر مشقة يوم كامل وخسارة مادية كبيرة، والمصيبة الكبيرة إذا كان مع الرجاد أكثر من دابة تحمل قوادم القش، وغالبا ما يكون ذلك.

إنّ عملية شد القادم وترتيب القش عليه وربطه بطريقة فنية تحتاج إلى خبرة ومهارة عالية من قبل رجال أشداء، لذلك تبعد النساء والأطفال عن هذه المهمة.

5:1: **لوح الدراس،**

وهو عبارة عن قطعتين مستطيلتين من خشب البلوط الثقيل، عرض الواحدة منها نحو أربعون سم، وطولها نحو متر ونصف، وسمكها نحو 4 سم، وتثبّت القطعتان مع بعضهما بعوارض خشبية، بحيث تصبحان لوحا خشبيا واحدا، ويتم حفر ثقوب كثيرة في اللوح يكون قطرها في حدود 4 سم، توضع فيها حجارة نارية صلبة وحجارة صوّان سوداء، وهي ذات حواف حادة، يتم تثبيتها في الثقوب من خلال الطرق عليها. تكون مقدمة اللوح



منحنية قليلا إلى الأعلى من جهة الأمام حتى يسهل انسياب اللوح وانزلاقه فوق القش دون أن يرتفع القش فوق اللوح، أو يندفع أمامه ويستخدم لهرس وتكسير سنابل القمح

[1] الرجّاد هو الشخص الذي يتولى نقل المحصول إلى البيدر.

لاستخلاص الحبوب منها، يجره بغل أو حصان أو حمار. وعندما يبدأ الحيوان بالدوران على الطرحة[1] المفروشة على أرض البيدر، يكون وجه اللوح المثبتة عليه الحجارة إلى الأسفل، وقد توضع على وجهه الأعلى أثقالا من الحجارة، أو يركب عليه الرجل **(الدراس)** لزيادة الثقل والضغط على سنابل القمح لتكسيرها وتنعيمها بمرور الحجارة النارية عليها، أثناء جرّ الدواب للوح الدراس.

6:1: **المذراة أو المذراية،**

وهي عصا مصنوعة من الخشب لها سبعة أصابع طويلة مجوفة قليلاً، ويزداد عرض الإصبع كلما اتجهنا نحو القاعدة المتصلة بيدٍ خشبية، تستخدم لتذرية **(الدُقاق)** خليط التبن والحبوب وفصلهما عن بعضهما البعض يدويا، ضمن الظروف الجوية المناسبة من الرياح، في المراحل النهائية.



تخبأ ثلاثة أرباع السنة، تعلق في سقف دار الطين أو على أكتاف القناطر أو في قطع التبن، فاستخدامها ارتبط بالقش والبيدر والدَراس و**(الذراية)** انها المذراه، بسيطة في صناعتها وشكلها، لكنها كبيره في أدائها ووظيفتها.

7:1: **الشاعوب**

للشاعوب مكانة خاصة لدى الحصادين فلا يوجد منزل لا يخلو منه، وهو عبارة عن عصا طويلة من الخشب بطول 170–180 سم، مثبت في مقدمتها قطعة حديدية من أربع أصابع



---

[1] الطرحة هي مجموع المحصول الملقى على أرض البيدر.

طويلة بطول 30 سم، ويبعد كل أصبع عن الآخر حوالي 5 سم،.، تشبه شوكة الطعام، يستعمل لقلب القش وتعريضه للشمس ووضعه موضع الدرس، إضافة إلى استخدامه في عملية جمع المحاصيل بعد الحصاد على شكل مجموعات مثل الحمص والعدس والقمح والشعير وغيرهم.

8:1:**الغربال،**



وهو أداة أسطوانية تشبه المنخل، إلّا أنه أكبر منه حجمًا، وتتكون قاعدته المشبكة من خيوط جلدية مشدودة إلى حوافه، ويستخدم في تـنقية الحبوب الصغيرة (**كالقمح والعدس**) من الشوائب، لإعدادها لعملية الطحن أو الطبخ؛ حيث تسقط الحبوب الصغيرة من ثـقوبه، وتبقى الشوائب بداخله.

9:1: **المسرد**



هو إطار دائري من الخشب بداخله شبكة من خيوط رفيعة من جلد الماشية ذات عيون أوسع من الغربال، يُستخدم لفصل الشوائب عن العدس والكرسنة.

10:1: **الكربال المقطف،**



وهو عبارة عن إطار دائري من الخشب بداخله شبكة من خيوط رفيعة من جلد الماشية ذات عيون أوسع من المسرد، يُستخدم لفصل الشوائب عن الفول والحمص.

11:1: **الميجنة،**

اسم آلة تستخدم في دق سنابل القمح أو الشعير، وما بحكمهما من النباتات البذرية، لاستخلاص البذور من السنابل، أو من أجراسها كما في الحمص والعدس، وهي قطعة



اسطوانية من الخشب بأحجام مختلفة يتراوح قطرها ما بين 10سم و25سم، مثقوبة في وسطها لتثبيت مقبض من الخشب في وسطها، ويمكن استخدام أي من طرفيها بشكل عامودي، أو حتى وجهيها الطويلين لدق السنابل، ولهذا السبب يطلق عليها العرب "**ميجنة**" لان أوجانها الأربعة تستخدم لدق السنابل.

12:1: **العقفة،**



قطعة من الخشب القوي على شكل مثلث يربط طرفها بطرف الحبل وبعد تثبيت الحمل على الدواب يربط بهذا الحبل وتستخدم العقفة لشد الحبل على ظهر الدابة بشكل محكم خوفا من ارتخائه وبالتالي سقوطه عن ظهرها.

13:1: **المسلّة،**



إبرة خياطة يدوية كبيرة من الحديد قطرها 1-2 ملم، وطول 10سم مثقوبة من جهة ومدببة من جهة أخرى تستخدم لخياطة الأوعية الجلدية، وخياطة فوهات الشوالات المملوءة بالحبوب، أو أكياس الخيش المملوءة بالتبن، تخاط بخيطان القنب المثنية. كما تستخدم لتخييط الجلود والأقمشة السميكة.

14:1:**الصاع،**

الصاع عبارة عن اسطوانة من الخشب القوي والمصفح بصفائح الحديد، ارتفاعه تقريباً 30سم وقطره تقريباً 30سم، يستخدم كمكيال لكيل القمح والشعير وكل أنواع الحبوب الجافة، وتبلغ سعته 10 كغم، أي نصف مُد (**المد يساوي عشرين كغم**) ويعد المكيال الأساسي لوزن الحبوب وهو من المكاييل التي كانت تُستعمل في القديم.

يستعمله الفلاح في الحقل خلال موسم الحصاد والبيادر، فعندما يأتي موسم الحصاد وفرز التبن عن الحبوب والشعير يتم جمع الحبوب في مكان يسمى **"الصبّة"**، ويتم هنا تعبئة الحبوب في أكياس خيش كبيرة، فاللون الأحمر يتسع لـ 120كغ، والخيش الاخضر 90كغ، وتتم عملية الكيل عن طريق الصاع.



عند القياس بالصاع فإنه من الكرم وطيبة النفس أن يكون صاعك "معرّماً"، ولكن على الأقل أن يكون "ممسوحاً"، أي أن يكون مستوى الحبوب فيه مع مستوى حوافه. غير أنّ سرعة تعبئة الصاع قد تسهم في تقليل الكمية، ولهذا عليك أن تهزه جيداً، وإلا فإنك تغش في القياس.

يُعد الصاع من الأدوات التراثية، ويجب أن نحافظ عليه كجزء من عاداتنا وتقاليدنا، لأنه يعبرعن هويتنا التراثية، وهذا أمر يجب ألا ننساه ونعلمه لأولادنا وللأجيال القادمة، ليبقى تراثاً تتناقله الأجيال عبر الزمان وفي كل الأوقات، وقد أخذ الصاع يتلاشى كوحدة قياس، وأصبح مكانه المتاحف الشعبية.

15:1: **الخرج**

وعاء مصنوع من الخيش يوضع على الدابة ينقل به كل مايحتاج الفلاح أو العامل حاجاته الضرورية، أما إذا استخدم لنقلة على الفرس ابو الحصان فيصنع من الغزل الملون، ويضاف له شرابيش للزينة، يضع فيه المسافر زوادته، وكل ما يحتاجه المسافر، ولذلك أصبح رمزا لتعدد الأغراض بداخله. ولكنه أحيانا يستعمل للدلالة على عدم التردد في ممارسة خطأ وراء الآخر، فالخرج واسع ويتسع للمزيد، ومصطلح "حط بالخرج" نابع من هذه الفكرة:



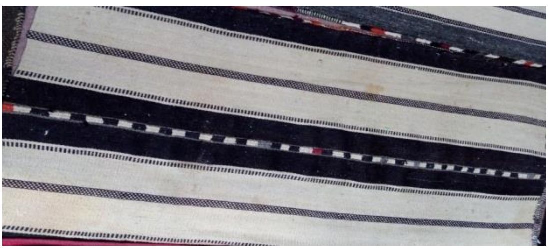
هذه العبارة تقال للاستهتار بأمر ما وتراكم الأخطاء.. كأن تنصح أحدا وتقول له:لا تأكل هذا الطعامفهو يضرك، فيجيبك: "حط بالخرج"، أولا تفعل كذا فقد تغضب

البعض منك فيقول لـك: "حط بالخرج"، أي لا تأبه فالأمر عادي والخرج يتسع لكل شيء.

16:1: **عدل القمح والطحين،**

هو كيس كبير مصنوع من شعر الماعز والصوف، يتسع لأكثرمن مائة كيلوغرام من القمح، ويستخدم لنقل وتخزين الحبوب وغالبا للطحين، وصمم العدل ليحتفظ بمادة الطحين ويمنعها من التسرب اثناء نقلها من مكان إلى آخر نظراً لنعومة حبات الطحين، وكذلك يحافظ عليها من تقلبات الطقس، فلا يتأثر الطحين بالملوثات، ويمنع وصول الحشرات اليها.

ونظرا لطبيعة حياة مجتمع الفلاحين واعتمادهم على الذات بكل مناحي الحياة، وقبل أن تصل إليهم **شوالات الخيش** التي كانت تصنع من خيوط الخيش والقنب خارج مناطقهم، كانت ربات البيوت تولي أهمية كبيرة لنسج العدد الكافي من **العدول،** لاستخدامها في أمر حياتهم وخاصة عندما كانوا يتنقلون من قراهم إلى الحقول وقت الحصاد، فكان يتم نقل الحاجات الأساسية لاستخدامها في حياتهم وعملهم بوضعها بالعدول وتحميلها على الدواب، ويمتلك الفلاح اكثر من عدل في بيته لحاجته الماسة إليه.



أما طريقة نسج العدل فكانت تتم على الشكل الاتي: بعد أن يقص شعر الماعز يخلط بقليل من صوف الضأن بعد أن ينظف مما يعلق به خلال عملية الرعي، ثم يجهز للغزل وتسمى هذه العملية " **نفش الصوف** "، وخلطة مع شعر الماعز، وتتم بواسطة الايدي من قبل النسوة، فيصبح الخليط ناعما جاهز للغزل بالمغزل على شكل خيوط طويلة، يفرغ عن المغزل على شكل كرات من خيوط الشعر والصوف تسمى **"الكبه"**.

تمد هذه الخيوط بجانب بعضها البعض على الأرض حسب طول العدل ويتم نطوها **(نسجها)** بواسطة أداة تسمى **(الصيصاه)** وهي مصنوعة من قرن الغزال، بحيث تعمل

عملية النسج على شبك وتربط الخيوط مع بعضها البعض، يتم نسج قطعتين من الصوف بلونين هما الابيض من صوف الضأن والاسود من شعر الماعز، يبلغ طول كل قطعة حوالي ثلاث أمتار وبعرض ستين سنتميتر، وبعد نسيجها كمفرش يتم توصيلها مع بعضها من الجوانب لتصبح على شكل قطعة واحدة، ثم تثنى هذه القطعة وتخاط جوانبها بشكل جيد بخيوط متينة من الصوف ويبقى الباب مفتوحاً ويصبح طول العدل حوالي 150سم وبعرض 120سم...

كان في الماضي من الصعب الاستغناء عن العدل من قبل أي اسرة في الأرياف أو المجتمعات البدوية، تراجع اليوم دورة بعد التطور الكبير الذي دخل على حياة الناس وأصبح **العدل** يعيش الغربة ويشكوى الوحدة ونكران الجميل، بعد أن أصبح مكانه في التراث الشعبي.

17:1: **شوال الخيش،**



هو الأداة الرئيسية لنقل وحفظ الحبوب والتبن وغيرها مثل الصوف والحطب وغيرها، ويعد الشوال وحدة قياس متعارف عليها بين الناس، تنشط حركة الشوالات بين الناس على مدار العام لكن أكثرها نشاطا أيام الدراس على البيادر.

والشوالات أنواع من حيث الجودة والشكل ومن حيث الحجم والسعة، فمنها شوال (**أبوخط أحمر**) يتسع هذا النوع إلى100 كغم أو أكثر من مادة القمح، وقد يختلف الوزن من مادة إلى أخرى مثل الحبوب أو التبن أو الصوف أوالشعيرأوالحمص. ويعد شوال أبو خط أحمر أفضل أنواع الشوالات من حيث الجودة بالصنع ومتانة الخيوط ودقتها ونعومة ملمسها ويبقى سنوات طويلة قيد الخدمة. هناك شوالات بألوان مختلفة منها (**أبوخط اخضر**)و(**أبوخط أزرق**) ومنها بدون خط، مما يجعل الناس آنذاك تخشى من استعمالها لرداءة مصنعتيها والضبابية في حجم محتواها.

18:1 **خيشة أو عرضية**[1]،

وهي وعاء كبير من الخيش أكبر من العدل، يستعمل لنقل التبن بشكل خاص، وقد يستخدم لرجاد القطانة من الحقل للبيدر، تصنعه ربة البيت من ثلاثة شوالات من الخيش بتوصيلهم مع بعض ليتسع لكمية كبيرة من التبن الخفيف الوزن.

2: أدوات الحراثة

1:2: **المحراث أو عود الحراث،**



أداة لحراثة الأرض وقلب التربة وقلع الأعشاب، تجره الحيوانات، فقد يجره زوج من البقر، أو زوج من الحمير، وعندها يدعى **(فدان)**، وقد تجره دابّة واحدة **(حمار واحد، أو حصان)**، بقي هذا المحراث على شكله الحالي منذ مئات السنين، ولم يطرأ عليه أي تطور، يصنع المحراث من الخشب.

2:2: **الكدانه:**

قطعة خشبية توضع على رقبة الدابة، لكي تساعدها على جر المحراث اليدوي لحراثة الأرض، وهي عبارة عن خشبة سميكة ذات ضلعين على شكل رقم ثمانية، تصنع من خشب البلوط أو السنديان، ويثبت على جانبيها من اليمين واليسار حلقتان معدنيتا. عند الحرث توضع الكدانة على رقبة الدابة لجر المحراث، وتستند على كتفي الدابة على مخدة أسطوانية غليظة مصنوعة من الجلد والقش تسمى التشليل.



[1] غير موجود بالمتحف.

3:2: **الكابوسة،**



هي المقبض الذي يمسك به الفلاح المحراث، مصنوعة من الخشب طولها لا يتجاوز 30 سم، تثبت في أعلى الذكر، يمسك بها الحراث ليستطيع السيطرة على المحراث وتوجية السكة أثناء العمل، يوجد في طرفها الأمامي حبل رفيع يربط براس الدابة ليستطيع الحراث لتوجيهها عند نهاية التلم ويعيدها لتلم آخر.

4:2: **الذكر،**

وهو عبارة عن خشبة مبسطة فيها تجويف قليل تنتهي ببروز شبه مثلث، يدعى الفجلة، يولج في سكة الحديد المخصصة لشق الأرض لتكون صالحة للزراعة بشكل خطوط مستقيمة، وتسمى هذه الخطوط **اتلام**، ومفردها **تلم**.

5:2: **السكّة،**

وهي أداة من الحديد الثقيل، تنتهي برأس مبسط حاد يسهل شقها للأرض، يدخل في هذه السكة فجلة الذكر، وللسكة حديدتان بارزتان واحدة عن اليمين والأخرى عن الشمال، يدعونها **أذان السكة**.تركّب على عود الحراث وتثبت بقطعة من الحبل المقوى.



الجزء المهم في رأسها المدبب الذي يغرز في الأرض ويشقها فيما يعرف بـ (**التلم**)، وتستمر عملية الحراث حتى تقُلب الأرض المنوي حرثها رأسا على عقب، تمتاز السكّة بثقل وزنها حتى تضغط على الأرض وتستطيع شقها. عند العمل تحُمَل وتنقل بعناية وبحذر شديدين ومن قبل البالغين فقط، خوفا من وقوعها على أقدام الأطفال والنساء فتؤذيهم.

ومع كثره الاستعمال ولأن معظم الأراضي صلبة ومليئة بالحجارة وخاصة حجارة الصوان فأن رأس السكة المدبب لم يعد يقوم بدوره كما يجب، لذا على الفلاح إذا لاحظ

ذلك أن يحمل السكة إلى حدّاد متخصص بأدوات الفلاحة، ليقوم الأخير بإجراء الصيانة اللازمة فيها يعرف **بسن السكة،** أي تسخين رأسها على النار بدرجة حرارة عالية جدا وضربه بالشاكوش حتى يصبح مدبباً، ويسهل عليه شق التربة وقلبها من جديد. وقبل وصول الكهرباء للناس كان الحدادون يستعملون نار الفحم **(الكور)** للنفخ عليها.

حسم السكة:

تحسم السكة في بداية الموسم الزراعي، أي في موعد زراعة الشتوي، وطريقة حسم السكة، تحسم بإضافة قطعة حديد فولاذ مستطيلة الشكل، وحسب حاجة السكة ونوع عود الحراث، فمثلا عود الحراث الذي يجره زوج من البقر، يحتاج إلى سكة أطول من عود الحراث الذي يجره الحصان، وفي العادة يسأل الحداد عن نوع الأرض، هل هي وعرة وبها حجارة، لأنه ممكن تكسر السكة بسبب طولها، تؤخذ السكة إلى كور الحداد عندما تكون بادحة ورأسها متآكل، وتحمى بالنار وتضرب بالمطرقة حتى تتجانس مع بعضها البعض ويسحب رأسها ويدبب، وقد يلزمها إطالة بقطعة حديد أخرى، بحيث يصبح **لسان السكة** طويل.

أما **الدرهمة** فهي عملية إعادة تشكيل الراس ليصبح رفيعاً وحاداً فقط، وهي أسهل من عملية الحسم، بجعل رأس السكة حاد ومسنون ليشق الارض، بعد تحميتها على النار وضربها بالمطرقة بدون وضع قطعة حديد جديدة، لتصبح ذات أداء أفضل من حيث الحراث.

وكان الحداد يتقاضى أجرة **الحسم ربع دينار** وأجرة **الدرهمة ثلاثة قروش** فقط.

6:2: **الناطح،**



مصنوع من الخشب على شكل شبه قوس، يصل بين الذكر والبُرك من الاعلى، يثبت مع الذكر بواسطة فتحة مناسبة في مقدمته، ويثبت مع البرك بواسطة التجويف الخاص في مقدمة البرك، والهدف من ذلك تثبيت الذكر الحامل للسجة

7:2: **البُرُك أو البرج،**

وهو مصنوع من خشب السنديان القوي، طوله نحو 1.30 متر، مفرغة من طرفها لعبور الذكر وتثبيته ليمتد للأجزاء الأخرىٰ، ويصل بينهما الناطح.

8:2: **الوصلة**[1]:

مصنوعة من الخشب تثبت بالبُرك بواسطة براغي قوية، وتربط بواسطة الشرعة بالنير الذي يوضع علىٰ رقبتي الثورين اللذين يُعرفان **بالفدان**.

9:2: **الشرعة**[2]

عبارة عن مربط من جلد البقر المُصنع علىٰ شكل جدله، تُجدل بطريقة مناسبة علىٰ شكل حبل يثبت رأس المحراث مع النير.

10:2: **النير،**



قطعة خشبية اسطوانية مستطيلة الشكل، طولها نحو 2،30،متثبت به قطعتان من الخشب اسطوانيتا الشكل علىٰ شكل رقم ثمانية بالعربي، ليُثبت داخلها رقبة الدواب **(الزوج)** وربطهما من الأسفل، يربط كل من الثورين بطرفيها.

11:2: **التشليل (الجليل)،**



وهي أسطوانة قماشية غليظة قطرها ٢٠ سم محشوة بالقش وطولها تقريبا **متر واحد**، تلف حول عنق الدابة وتربط من طرفيها سويا وبملاصقة صدرالدابة تحت حلقة النير بحيث لا يتأثر الحيوان من جراء الضغط علىٰ عنقه من جراء شد المحراث ويقوم التشليل بتخفيف من ثقل المحراث وقوة الجر عن صدر الدابة.

(1) غير موجود بالمتحف.

(2) غير موجود بالمتحف.

12:2: الشوحة

قطعة من الخشب يثبت منها اثنتان في كل طرف من طرفي النيرعلى شكل رقم ثمانية بالعربي، يوضع النير بواسطة هذه الشوحات على زوجي البقر، ويربط طرفا الشوحة السفليان بحبل دقيق، ويسمى هذان الحبلان (**الشباقات**).

13:2: البلعة أو العبوة،

قطعة من الخشب مثلثة الشكل، سمكها من الأعلى 3**سم ومن الأسفل** 2**سم،** لملء الفجوات التي تحدث بين الذكر والناطح.

14:2: المنساس،

عصا ثخين وطويل في أعلاه مسمار حاد يسمى "الزغت" يحث به الفلاح الدابة على الحركة، وفي مؤخرته قطعة حديد مسطحة حادة لإزالة الطين إذا علق بالسكة تسمى المساحة.

15:2: مسّاحه،

أداة من الحديد مبسطة تثبت في الطرف الآخر من المنساس لمسح رأس السكة مما تراكم عليه من الطين، عندما تكون الحراثة بعد ارتواء الأرض من الغيث أو المطر.

3: أدوات تراثية كانت تستعمل في عملية الفلاحة

1:3: العليقة،

عبارة عن كيس صغير، مصنوع من الخيش المقوى على شكل خريطة، يوضع فيه علف الدابة المؤلف من التبن المخلوط مع الشعيرأوالقمح، ويعلق في رقبتها أثناء الاستراحة. وعادة في فصل الشتاء تكون الأماكن التي يوضع فيها علف الدواب(**المذود**) مبللة من المطر والرطوبة، مما يجعل العلف مبللا وغير مستساغ للدواب، لذلك اهتدى الناس في فصل الشتاء إلى وضع علف الدابة في العليقة وتعليقها في رقبتها طول الليل لتتناول وجبتها من العلف.



تستخدم العليقة لحمل علف الدابة عند السفر أو لمشوار حراث بعيد خارج حوش الدار، وتستخدم كذلك لتعليف دواب الضيوف إذا ما حلوا في أي مكان و زمان، وقد تستخدم النساء العليقة لنقل بيض الدجاج أثناء الرحيل والنزيل، وتستخدم العليقة كحالة طارئة واستثنائية عندما تخرج الدابة من مكان مبيتها الأصلي كرحلات الصيد وروادة الزرع، والذهاب لمسافات طويلة تستغرق عدة أيام.

يفضل أن تعطى الدابة عليقة العلف ليلا، لأنه عرف عن الدابة أنها تأكل علفها ببط شديد، وضمن آلية خاصة بها، إذ لا ينفع أن تعطي الدابة عليقه علفها وتأمرها بالإسراع في تناول العلف، لذلك العرب هذا المثل:**(العليق عند الغارة خسارة)**،أي لا ينفع تعليف الدابة وقت الغار، بل يجب أن تكون العليقة مبيتة في رقبتها ليلة كاملة

2:3: **الطورية،**



أداة تتكون من صفيحة فولاذية، لها عصى **(هراوة)** طولها متر تقريبًا، وتبدو فائدة المجرفة في النكش حول الأشجار والخضار وتهيئة مساحات الأرض التي لا يستطيع المحراث أن يصل إليها.

3:3: **المجرفة**

مثل الطورية لكنها بحد مسحوب من العرض إلى رأس مُدبب مسطح، تستخدم لتفريغ التراب وازاحته.

4:3: **مشط الارض**

يُعد مشط الأرض من أدوات الزراعة المنزلية البسيطة والسهلة، إذ يعمل على تنظيف التربة من الشوائب والأوساخ الضارة ليتم تحضيرها لمرحلة زراعة الحبوب والبذورالمتنوعة.يتكون المشط من قطعة حديدية مستطيلة مركبة علي عود خشبي، ولها أسنان أو أصابع يستخدم لتنظيف الأرض من الحجارة والشوائب[1].

---

[1] المشط غير متوفر في المتحف.



3:5: **الفأس،**

وهو قطعة من الحديد ذات نهايتين الأولى مطروقة ومشحوذة لحفر الأرض وتقليع الصخور والاخشاب، والثانية مدببة لذات الغرض، ووسطها مفروغ كحلقة لإدخال العصا الغليظة بطول متر تقريبا، وغالبا ما تكون من خشب السنديان تهذب بيد النجار.



3:6: **القزمة،**

فأس كبيرة إحدى نهايتيها على شكل إزميل، تستخدم لحراثة الأرض والحفر لزراعة شتل الأشجار، ذات عصا قصيرة وهي أسرع للحركة.

3:7: **منكوشة،**

قطعة معدنية مسطحة، لها طرف حاد ومربعة أو مثلثة الشكل، يقابلها رأسان مدببان على شكل حرف (يو) بالإنجليزية، تثبت على يد خشبية تستخدم في التعشيب وقطع النباتات البرية والجرف وقلب التربة[1].



3:8: **البلطة أو الفاروعة،**

أداة زراعية فولاذية حادة الطرف بخرزة مطروقة، فيها عصا فأس تستخدم للتحطيب وتقطيع فروع الأشجار لتقليمها ولها هراوة طولها بنحو نصف متر.

3:9: **القدوم،**



آلة لتنجير الخشب، فأس صغير بحد واحد لنحت الخشب وتهذيبه، يستعين به الحراث عند الضرورة.

---

(1) غير متوفر في المتحف.

10:3: **السرج،**

أداة من الجلد السميك كجلد البقر أو الجاموس، داعم للراكب أو أي حمولة أخرىٰ، تثبت علىٰ ظهر الحيوان بروابط خاصة، ومصمم لاعتلاء صهوة الجواد، وأضيف له زوجٌ من الرِّكاب، ويكون مزركش وله سفر وبطانة، وهو أكثر راحة وإعداد من الجل أو الحلس، ويتم تزيينه بأهداب وأنسجة ملونة.



وسرج الحصان هو ما يتم صنعه من أغطية لظهور الخيل الاصيلة، وتصنع في العادة من الأقمشة الثمينة، وتباع بأسعار مرتفعة، ويتم تزينها بما يناسب صاحب الفرس أو الحصان الذي يوضع عليها، وهو عبارة عن وسائد محشوة يربطها إطار بسيط يلتف حول جسم الحيوان.. تصنع السروج حسب الحاجة إليها وطبيعة الركوب إن كان للتنزه أو السباقات أو العمل، ودورها أن تعين الفارس والجواد علىٰ أداء مهمتها بفاعلية عالية.، ومن يقوم بمهنة صناعة السروج يقال له السرَّاج.

وقد تراجعت هذه المهنة في الوقت الحاضر بفعل التطور الحضاري إلىٰ أن تلاشت، أو كادت أن تتلاشىٰ.

11:3: **البردعة،**

البردعة بطانية أو قطعة قماش سميك يفرد علىٰ ظهر الدابة بغرض الركوب علىٰ ظهرها وهي تشبه إلىٰ حد ما سرج الحصان[1].

12:3: **الجل،**

غطاء من قطع الخيش أو الملابس البالية تجمع علىٰ شكل مربع أبعاده 1في1 متر، يوضع علىٰ ظهر الدابة ليخفف عنها احتكاك الحمل[2].

---

[1] غير متوفرة في المتحف.

[2] غير متوفر في المتحف.

13:3: **الحِلس،**

هو ما يفرد على ظهر الدابة ويغطي ظهرها بالكامل، لتسهيل الاستعمال في الركوب والتنقل أو نقل الاشياء والغلال، وخاصة في المجتمعات الزراعية التي كانت تستخدم الدواب للركوب ونقل الاحمال، ويصنع الحلس من قبل شخص ماهر في هذه الصناعة يسمى الحلاس، وتصنع الحلوس من قش القمح الجاف الذي يتم حشوه داخل قطع من الخيش المأخوذ من الاكياس التي تستعمل لوضع الحبوب فيها، ويصنع على شكل شبة قوس يضاف له سفر وحزام يشد على بطن الحمار أو البغل، ليخفف من ثقل الحمل على ظهر الدابة. وقد تراجعت هذه المهنة في الوقت الحاضر بفعل التطور الحضاري إلى أن تلاشت أو كادت أن تتلاشى.



14:3: **الرسن،**

عبارة عن حبل يوضع بشكل مناسب في رأس الدابة، مصنوع من الحبال الرفيعة، ويصل بحبل طويل يمسك به الراكب، لتوجيه الدابة أو إيقافها[1].

15:3: **المشتيل،**



عبارة عن شبك من قضبان الحديد كالقفص المفتوح، تتصلان بشريط عريض متين (**زرد من المعدن**)، يوضع على جانبي الدابة بشكل متواز. ويستعمل في نقل أشياء متعددة.

16:3: **صاطرة، وتجمع صواطر،**



صندوقان من الخشب، يربطان بشكل زوجي بواسطة قطعتين من الحبل الرفيع على جانبي الدابة، وينقل به الخضار والفواكه، وتستخدم في العادة من قبل التجار

---

[1] غير متوفر في المتحف.

المتنقلين (**الدوَّاج**).

17:3: **القاطولة:**



رأسها مقوس يشبه المنجل الصغير، لكنها قوية غير مسننة، ولها يد قوية من الحديد، طولها حوالي المتر، تستخدم لقطع الأشواك مثل شجر السدر ذي الأشواك القوية.

الفخاريــات

1: **الطابون،**

الطابون موقد طيني، شاع استخدامه حتى عقود طويلة مضت في جميع القرى الأردنية، وما أن دخلت قرية فانك تشتم رائحة الطوابين المميزة، ومن المعروف أن نار الطابون دائمة الاشتعال لكن ببطء حيث يحرق الزبل أو التبن بدون اللسنه للنيران ويزود يوميا بالزبل في الليل ليكون جاهزا للخبيز صباحا، يستخدم لإعداد الخبز، وهو يشبه القبة في شكله، قاعدته دائرية يتراوح قطرها بين 60-90 سم، جدرانه مقوسة، و تنتهي في الأعلى بفتحته العلوية (باب الطابون)، التي يتراوح قطرها من 30-40 سم. يغطى بغطاء معدني له مقبض يسمى "الصمامه "، يمكن رفعه لإدخال الرغيف باليد، يصنع الطابون من طين الصلصال المخلوط مع التبن وشعر الماعز لتقويته، ولا تحتاج صناعته إلى جهد كبير، ويوضع فيه قدر كاف من الرضف (نوع من حصى الأودية المصقول).



كان الطابون يوضع في حجرة خاصة صغيرة الحجم "بيت الطابون"، جدرانها مبنية من الحجارة الدبش والطين، وتسقف بعوارض خشبية من سيقان الأشجار، وفوقها طبقة من أغصان الأشجار أو القصيب، وفوقها كمية من التراب والطين، وتقام حجرة الطابون في العادة في أحد أطراف فناء المنزل، بعيدا عن الحجرات السكنية لتلافي تأثير الدخان

المتصاعد منها يوميا. يوضع في حفرة بحجمه داخل الأرض، وتضاف إليه مواد كالروث والجلة[1] والجفت (بقايا الزيتون بعد العصر)، كي يبقى مشتعلا طوال الوقت.

فإعداد الخبز لا يستغرق الوقت الكثير، حيث يتم عجن الطحين بالليل، وفي الصباح تذهب ربة البيت لخبزه، فالخبز لا بد أن يكون جاهزا قبل أن يذهب الزوج والأبناء للعمل.

تكمن أهمية الطابون كونه وسيلة للخبز أقل كلفة، ورغم أن الطابون وسيلة تراثية فعالة، إلا أنها تلاشت من بيوت الناس في معظم القرى والأرياف الأردنية، لأسباب مختلفة أهمها يتعلق بحالة الحضر التي صارت تعيشها تلك المناطق، وصعوبة تشغيل الطابون ورائحة دخانه الشديدة، والتوسع العمراني في المناطق التنظيمية، ومحاولة استغلال الناس كل جزء في ساحة البيت، إما بالعمار أو زراعة الحدائق المنزلية.

2:**زير الماء،**

يُعرَّف الزير بأنّه تلك القطعة المصنوعة من الفخار أو الطين المحروق، يُشبه في شكله الجرّة لكن حجمه أكبر، يتّسع في وسطه، وتضيق قاعدته؛ حيث تثبته ربّة البيت بوضعه على كرسي حديدي قصيرومُربع؛ تكون نهاية الزير أو قاعه في منتصف مربّع الكرسي، ممّا يسمح ببقائه ثابتاً، في حين تُغطّى فوّهته بغطاء إحدى الأواني النُحاسيّة، وتُخصص كأس بلاستيكيّة أو معدنيّة لشرب ماء الزير وتُسمّى بالطاسة،

كان زير الماء في الماضي بمثابة الثلاجة التي يشرب أفراد العائلة الماء منها، ويمتاز الزير بقدرته على تبريد الماء وجعله مُستساغاً للشرب.

فوائد ماء الزير

يعتقد الباحثون أنّ الماء يفقد نسبة كبيرة من قيمته الطبيعيّة أو طاقته الحيوية لدى مروره بالأنابيب والمواسير؛ فلا يستفيد الشارب عند تناوله مباشرة من صنبور المياه، وقد اصطلح البعض على تسميته بالماء الميّت؛ ونقصد بذلك أنّ الماء يتوفّر في الطبيعة على شكل جزيئات تتحد مع بعضها بأشكال وروابط هلاميّة وهندسيّة خاصّة.فعندما يمرّ الماء في

---

[1] مخلفات الحيوانات كالبقر.

الأنابيب فإنّ الضغط الواقع عليها يُدمّر هذه الروابط والأشكال؛ فيفقد هذه الطاقة الحيويّة.

أمّا الزير كونه مصنوعاً من مادة الفُخار التي تعدّ أقرب المواد الموجودة في الطبيعة إلى الإنسان فإنّه يحتفظ بها، لذا يُنصح بوضع الماء المخصّص لأغراض الشرب أو الطهي داخله؛ كي يستفيد جسم الإنسان استفادة قصوى منه.

يستخدم البعض ماء الزير لعلاج بعض أمراض الكلى والحصوات؛ بسبب صفائه وخلوّهِ من الشوائب، ممّا يسمح بتنظيف الجسم من السموم، وتطهير المجاري البوليّة خاصّة من يعانون من انسدادات متكرّرة فيها بفعل الرواسب والحصوات، كما يُساعد في علاج مرضى الربو، وحساسيّة الجهاز التنفسي بتخليص المجرى التنفسيّ من الشوائب والبلغم؛ خاصّة في فترات هبوب الرمال والأتربة، كما أنّ ماء الزير يساعد في تخفيض نسبة السكر في الدم؛ لذا يلجأ إليها بعض مرضى السكري، علاوة على أنّه يوفّر الأوكسجين الضروري لطاقة الجسم وصحّة الدماغ؛ بسبب احتفاظه بالشكل الطبيعيّ للماء الموجود في الطبيعة.

تمّ إجراء فحص بحثيّ على الماء في الأواني البلاستيكيّة، والنحاسيّة، والزجاجية، إلى جانب الفخار أو الزير، فظهر أنّ الفخار هو الوحيد الذي استطاع إعادة العناصر الحيويّة للماء، ومُقاومة البكتيريا الضارّة في الماء، ما يؤهّله لأنّ يكون وعاء حفظ مثاليّ للماء الصالح للشرب والطهي.

3:**<u>الجرة،</u>**



آنية فخارية ضخمة توضع في ركن البيت غالبًا، وتغطى بغطاء عليه إناء لانتشال الماء والشرب يسمى "ركوة" أو "كيلة"، تتسع في وسطها وتضيق في قاعدتها؛ وتختلف الجرة عن الزير في حجمها الضخم وفي أن الزير له عنق؛ أما الجرة، فليس لها عنق.

وهناك جرار صغيرة كانت تستخدم لنقل الماء من الينابيع إلى البيوت، وتدعى "الزروية"، وهي جرة فخار شبه أسطوانية

ولها رقبة وفوهة ضيقة. وكانت النساء يحملنها على رؤوسهن بعد أن تريحها بقطعة قماش دائرية سميكة، تسمى "الطرحة".



5: **إبريق الفخار**

آنية فخارية بيتية صغيرة متنقلة، تتسع لنحو لترين من الماء، في أحد جانبيها أنبوب من جنسها، وفي الجانب الآخر مقبض فخاري نصف دائري، وكان الحصادون يحملونها إلى حقولهم كي يبقى الماء باردًا، أما إبريق الفخار الصغير كان مخصصاً لشرب الأطفال.



6: **الكيلة أو الكوز،**

آنية من الألمنيوم، توضع فوق زير الماء أو بجانبه، وتستخدم لانتشال الماء للشرب.

7: **الخابية،**

وعاء كبير من الطين تستعمل لحفظ الماء أوالزيت وما إلى ذلك.

8: **المدهنة،**

وحدة كيل الزيت تصنع من الفخار سعتها 2.5 كغم من الزيت، يوجد فيها ثقب صغير، وعندما يصل مستوى سطح الزيت بها إلى هذا الثقب وتنزل منه بعض النقاط يكون هذا المقياس الحقيقي.



1: **فخارة مريس الجميد،**



يتم تكسير اللبن الجميد بطريقه فنيه، ووضعه في وعاء كبير مصنوع من الفخار كما هو بالصورة، ولاحقا أستخدم وعاء معدني، عندما شاع استخدام ألأواني النحاسية بين الناس، ويسكب عليه الماء الساخن ليلين وتبدأ ربة البيت بالمريس، تتم هذه العملية في ساعة من النهار وقد تكون دون سابق إنذار، وخاصة عند وصول ضيوف بدون موعد،

ويوضع الناتج في القدر لغليه وطبخ الحم به لينضج.

2:**المعجنة،**

إناء مصنوع من الخشب أو الفخارويستعمل للعجين، وعندما انتشر استعمال النحاس أصبح المعجن من مادة النحاس، ما كان يستغني عن امتلاكه بيت من البيوت،.وله في حياة الامهات والجدات الف حكاية وحكاية.

مع أذان الفجر وبعد قضاء بعض الأعمال الضرورية في البيت، تشتم رائحة دخان الطابون يعطر المكان وهو يتهيأ لاستقبال أول طرحة



خبز الطابون في فرح غامر يملا المكان، تتناول ربة البيت معجنتها المصنوعة من الفخار أو الخشب وتسمىٰ بعض الأحيان الباطية، وتعجن بها كمية من الطحين بقدر حاجتها أسرتها من الخبز طوال اليوم، لتخبزه قبل طلوع الشمس، لتتفرغ للأعمال الأخرىٰ، كحلب الغنم والحطب وجلب الماء من البئر أو من ينبوع الماء، والطهي، والغسيل، والحصاد، والعديد من الأعمال المنزلية والحياتية الأخرىٰ التي لا تنتهي.وقد تقوم بالعجين مساء قبل النوم ليتخمر وتخبزه قبل طلوع الشمس.

11:**الطشطوش،**



إناء من الفخار يستخدم للطبخ، يصنع من تراب الصلصال وبعد أن يجف، يتم التأكد من عدم وجود مسامات أو شقوق، يحرق بالنار لمدة معينة من الوقت ويصبح جاهز للاستعمال، كانت ربة البيت تطبخ في ذلك الزمان في الطشطوش كما تطبخ في طناجر اليوم.

يصبح لونه اسود قاتم من الخارج من النار والدخان وطبيخة صحي ولا يتفاعل مع المواد المطبوخة.

12:**السراج الفخاري،**

وعاء من فخار استخدم من قديم الزمان للإنارة في بيوت الناس، صغير الحجم وسهل الاستعمال، ويوضع فيه سائل قابل للاشتعال كزيت الزيتون، وفيما بعد استخدم القطرانأو النفط، يوضع فيه فتيل من قماش يشعلونه ليضيء في الظلام.



وقد تم استبداله بسراج معدني من التنك، على شكل علبة اسطوانية لها غطاء يخرج منه انبوبة بطول 2سم يوضع بداخلها فتيلة من القماش تصل إلى الزيت بداخل العلبة يتم اشعالها في الظلام، وفي حال احتراق راس الفتيلة يمكن رفعها يدويا بواسطة رأس إبرة الخياطة أو ما شابه ذلك.



13:**الفرنية،**

موقدة تصنع من طين الصلصال المخلوط بالتبن، شاع استخدامها في جبل عجلون في الاربعينيات من القرن الماضي، وتعتمد في عملها على استخدام الحطب، وتصمم على شكلين: الاول عبارة عن موقدة من حجرتين فوق بعضهما البعض، الحجرة السفلى هي بيت النار ولها باب جانبي، حيث يوضع به الحطب وتشتعل به النار لإحماء الحجرة العلوية، والتي لها باب جانبي ايضا في الجهة المعاكسة لباب الحجرة السفلية، يتم بها الخبيز أو الطبخ، كما هو بالصورة الأعلى.

14:**الموقدة،**



عبارة عن موقدة مصنوعة من طين الصلصال المخلوط بالتبن أو شعر الماعز لزيادة المتانة، تبنى على شكل حرف (يو) بالإنجليزي، بثلاثة جدران تتسع لوضع فوقها طنجرة الطبيخ، يتم إشعال النار فيها

بواسطة قطع من الحطب لانضاج الطعام والشاي وتسخين الحليب قبل خضه.

تستخدم الموقدة داخل البيت التراثي في طرف النقرة وسط المسطبة شتاء وطرف العريشة صيفا، وتستخدم الموقدة بطرف بيت الشعر في حال المعيشة في الحقل أو الكرم، ويستعاض عنها باللدايا أو المركب، كما هو بالصورة...

الصناعات القصلية

اعتاد الناس في الأزمنة الماضية الاعتماد على أنفسهم في تدبير أمور حياتهم في جميع نواحي الحياة، فقد اعتمدوا على الخبرات التي ورثوها عمن سبقهم من الاجيال الماضية، واضافوا اليها ما استطاعوا من ابتكار جديد لتطوير حياتهم ليجعلوها تسير بيسر وسهولة.



فنراهم سكنوا الكهوف الطبيعية إلى أن اهتدوا إلى بناء بيوت الحجر والطين واستأنسوا الحيوانات واستفادوا منها في طعامهم ونقل امتعتهم، وسخروها لكثير من حياتهم الاساسية، ومن مبدأ الحاجة ام الاختراع، استطاعوا ان يصنعوا من سيقان نبات القمح ادوات تعينهم في أمور حياتهم وطوروها ووظفوها حسب الحاجة والتجربة ليسهل عليهم الاحتفاظ بأشيائهم ونقلها وحفظها، ومع تراكم خبراتهم تفننوا بها وجعلوها تعطي منظرا جميلا في بيوتهم، واطلقوا عليها اسماء لتميزها عن بعضها البعض.ومن هذه المسميات (الجونه، المجفية، المنسفة، الطبق، القبعه، القبع، السلة) وغيرها.

1:**المجفية،**



تعد المجفية إحدى الأواني المصنوعة من القش (القصل) وهو سيقان نبات القمح،تقوم النساء بالصعود إلى أعلى البيدرعند الانتهاء من تغمير حصيد القمح ونقله من الحقل إلى البيدر،ويجلسن سوية يتسامرن في شؤون حياتهن، وخاصة بعد أن أنهين المشاركة في

أعمال الحصاد، ويجمعن سيقان نبات القمح بأيديهن ويقطعن السنابل لتسقط إلى البيدر، وينظفن الساق من بقايا الورق الناشف العالق به، وعند جمع كمية من القصل تُربط وتُوضع جانباً، وتُسمى (**جرزة قصل**)، وهكذا تجمع السيقان النظيفة في اليد، وبعد أن تملأ تربطها بخيط احتفظت به مسبقا لهذه الغاية.

قد تطول هذه العملية لعدة ساعات يتغلبن عليها بالحديث أو الغناء الشعبي، وبعد جمع العدد الكافي من **الجُرز** تعود لبيتها ومعها حاجتها من القصل، وهو بالنسبة لها ثروة كبيرة، وقبل تخزينها تقوم بصبغها بأصباغ متعددة الألوان، ثم تحتفظ به في مكان آمن في إحدى زوايا البيت.

طريقة العمل

بعد الانتهاء التام من موسم الحصاد يلجأ الفلاحون للراحة إلا أن ربة البيت في المجتمع الفلاحي لا ينتهي عملها فعليها عمل متواصل في أعمال البيت الروتينية، ومنها حلب المواشي وخض الحليب وإعداد الطعام ونظافة البيت وتفقّد ما هو بحاجة إلى صيانة أو إنتاج مستلزمات بيتية جديدة ومنها أدوات القش.

فبعد إطعام أسرتها وإنجاز جميع اعمالها، تستعد لإنتاج بعض الأواني القصلية لتحل محل التالفة، فتأخذ كمية من هذه السيقان وتختار الالوان حسب حاجتها في عملية **البدي**، وحسب ماتستطيع عمله في هذا اليوم، وتضعه في (**لقن الغسيل**) لتنقعه في الماء ليطرى قليلا لمنع تكسره عند عملية (**البدي**).

ويبدأ العمل بجدل بعض السيقان بطريقة فنية، وهي بمثابة الأساس الذي سيقوم عليه أدوار البناء باستخدام (**المخلة أو المخرز**)، وهي قضيب رفيع مدبب الرأس يشبه المسلّة، وطرفه الآخر معكوف، يلف حوله بعض قطع القماش لئلا يؤثر على كف من تستخدمه، حيث تحتاج لفتح ثقب صغير في نظم الأدوار الدائرية لشكل المنتج (**المجفية**)، وبعد عدة أدوار دائرية تصبح المجفية جاهزة، على شكل تحفة فنية من يد فنانة، موشحة بالألوان المختارة، ذات رسم وأشكال هندسية جميلة.

تستخدم المجفية لنقل مواد الحبوب مثل القمح والشعير والحمص والفول والكرسنة وغيرها من مكان لآخر أو الاحتفاظ بهذه المواد لحين الحاجة، ولايقتصر النقل على الحبوب لوحدها فقد يستخدم لنقل الزيتون والخضروات والفواكه وغيرها.

2: الجونه،

واحدة من أهم الأواني القصلية، ولا يمكن الاستغناء عنها في بيت الفلاح، لها حواف عالية، تستعمل لنقل مواد الحبوب الحقلية والخضار أو الفواكه أو الزيتون، تتفنن ربة البيت في صناعتها وبالأشكال الهندسية التي تعملها من استعمال القصل الملون، ونظرا لكبر حجمها وما تتعرض له من ثقل المواد المنقولة بواسطتها يلحق قاعدتها بعض التلف، فتعمد ربة البيت إلى تقويتها بوضع رقعة قماشية سميكة، أو جزء من بطانية ثقيلة لتبقى قادرة على مقاومة العمل، وقد تستخدم للعديد من السنوات إذا وجدت طريقة سهله لاستخدامها.



3:المنسفة،

واحدة من الأواني القصلية تستخدم بشكل رئيسي لحفظ الخبز، تصمم بأن يكون لها فتحة واسعة قليلة الارتفاع، يوضع بها لقن العجين وتغطى بالطبق وفوقه المروجة الموجود بها قليل من الطحين، يوجد لها مكان مرتفع نسبيا عن أرضية الطابون لئلا تلوث العجين والخبز برماد الطابون، تخزين الخبز في المنسفة ومغطى بالطبق يحفظ الخبز من التلوث بالروائح والتراب وحمايته من الحشرات، وتحافظ على طعم ورائحة الخبز الطبيعية وليحافظ عليه ليبقى طرياً لعدة أيام، ويراعى في نوعية القصل المستخدم في صناعة المنسفة خلوه من الألوان، لئلا يتاثر الخبز الساخن بألوان القصل المستعملة.



4: **الطبق،**

يعد الطبق من الأدوات القصلية المهمة، والتي لايمكن الاستغناء عنها في أي بيت، ومن أولى استخداماته: يوضع عليه قطع العجين بعد أن يرش على سطحه قليلا من الطحين، ثم ترق هذه القطع بشكل دائري وتوضع على راحة اليد وتوضع في الطابون أو على الصاج لخبزها بواسطة الحرارة المنتجة من الحطب والزبل[1]، يستعمل الطبق كمفرش طعام يوضع عليه الأكل بعد وضعه في مكان مستوى، وكذلك يستخدم لتغطية الأواني المكشوفة، ويراعى في نوعية القصل المستخدم في صناعة الطبق خلوه من الالوان، لئلا يتأثر العجين الطري بألوان القصل المستعملة.



5: **المروجة،**

تعد المروجة إحدى الأواني القصلية الصغيرة الحجم، يقتصر استخدامها على وضع كمية من الطحين ليرش على قطع الطحين المعدة لعملية الخبيزوعلى يدي ربة البيت لئلا يلتصق قطع العجين بسطح الطبق أوعلى يدي الخبازة، وكذلك توضع آخر قطعة من العجين في المروجة وتغطى بالطحين لتبقي خميرة طبيعية للعجنة اللاحقة، ويراعى في نوعية القصل المستخدم في صناعة المروجة خلوه من الألوان لئلا يتأثر الطحين والخمرة بألوان القصل المستعملة.



[1] الزبل هي مخلفات الحيوانات.

6: **القبعة،**



وعاء مصنوع من مادة القش (**القصل**)، أصغر من الجونة أو المجفية، تعمل بنفس الطريقة التي تصنع بها الأدوات القصلية، وقد يدخل في صناعتها الألوان، أو تُبِّدا[1] من القصل العادي بدون صبغات، تستعمل لكثير من حاجات البيت في النقل والحفظ، يعتمد حجمها على الغاية التي صنعت من أجلها، تمتلك ربة البيت العديد من هذا النوع من الأدوات القصلية وبأحجام مختلفة...

7: **القبع،**



نوع آخر من الأدوات القصلية، تصنعه ربة البيت بأحجام مختلفة، وتمتلك منه العديد منها الصغير ليلعب به الأطفال ومنها المتوسط وكبير الحجم، ويضاف له علاقة علوية ليسهل تعليقه ليكون بعيدا عن ايدي الصغار أو الحشرات والزواحف، يحفظ به الفواكه الطازجة مثل العنب والتين وغيرها، وقد يحفظ به بعض المأكولات ليبقى بعيدا عن التلوث ولتعريضه للهواء النقي للحفاظ على سلامة ما وضع بداخله.

---

[1] تبدا من البدي أي صناعة الطبق أو القبع أو...الخ.

أدوات المطبـــخ

كانت عملية الطهي تتم على نار الحطب؛ حيث يخصص مكان وسط البيت يسمى النُّقرة،تشعل فيها النار ويطبخ الطعام استعملت الأدوات الآتية في بيت الفلاح العجلوني:

1:**المركب أو المنصب،**



المركب أو المنصب: اكتشاف جديد بديل **للدايا** لغايات الطهي وعمل الشاي وتسخين الماء. ولمن لا يعرفه هو عبارة عن قضبان من الحديد ملتحمة معا،إما على شكل دائرةأو مربع أو مثلث، لها ثلاثة أرجلاأوأربعة تحملها عن الأرض، ترافق الحصادين والدراسيين في حلهم وترحالهم لعمل الشاي والطهي وتسخين الماء. وهو خفيف الوزن سهل الحمل، قليل الكلفة يريح الناس من عناء البحث عن لدايا متساوية في الحجم ويتحقق معها الأمانوالمحافظة على الأشياء. وبهذا الاكتشاف فإنّ الناس قد حققت السرعة في الطهي صيفا وشتاء وفي كل حالات الطقس بدلا من اللدايا التي تجد الناس صعوبة في الطهي عليها. خوفا من انقلاب الأواني عنها وما يتبعها من خسارةأو ضرر.

2:**اللقن،**



هو صحن كبير مجوف، مصنوع من الصاج المعدني، بسماكة قوية، قطرها أكثر من متر وحوافه بارتفاع 10-15 سم، كان يستخدم لجلي أدوات المطبخ، وغسيل الملابس قبل توفر الغسلات الحديثة، كما كان يستخدم للاستحمام قبل توفر الحنفيات وخزانات الماء على الأسطح، بحيث يجلس بداخله من يريد الاستحمام، ويستخدم الماء من تنكة الماء أو دلو معدني، وتوفر اللقن في البيت من الضرورات المطلقة، فلا تستطيع الأسرة الاستغناء عنه.

3. **بابور الكاز " البريموس"،**

هو عبارة عن خزان صغير من المعدن، وخاصة النحاس الأصفر، يضاف له ثلاثة أرجل، بحيث تشكل قاعدة مناسبة لتوضع عليها طنجرة الطعام، مثبتة بالحوض باللحام بطريقة قوية وله رأس يرتبط بالحوض بماسورة لولبية لتوصيل الكاز إلى الرأس، كما يوجد في جسم الحوض فتحة صغيرة تغلق بسدادة بشكل محكم، ومن الجهة الثانية فتحة فيها ضراب لحقن الهواء بجسم البريموس، وأفضلها ما كان مصنوعاً بدولة السويد، وهو ماركة عالمية سمي هذا البابور باسم من اخترعه واسمه بريموس.



بدأ استخدامه في الأرياف الأردنية مع نهاية الحرب العالمية الثانية، ليخفف من استخدام مادة الحطب في عملية طهو الطعام، وكان يرافق البريموس قطعة معدنية صغيرة وخفيفة، يثبت في رأسها قطعة شريط قوية واجبها تنظيف الفالة في راس البريموس عندما يتوقف فيها قطعة من الوسخ تعيق إخراج خليط الكاز من جسم البريموس إلى الرأس المشتعل، ولها ثقب في نهايتها لتربط مع البريموس خوفا من فقدانها، لأهميتها في مراحل تشغيل البريموس تسمى " نكاشة البريموس".

4:**نكاشة بابور الكاز،**

النكاشة صغيرة في حجمها، جبارة في أدائها، مذهلة في نتائجها، متواضعة في ثمنها،خفيفة في حملها، نظيفة في مكانها،(تعجق) البيت في فقدانها أو كسرها. ويمكن أن تلف الحارة كلها بيتاً بيتاً وما تلاقيها.

تصنع النكاشة من قطعتين معدنيتين إحداهما أخف من الأخرى: الأولى قطعة حديد رقيقة جدا ورفيعة وقابلة للثني، والثانية سلك فولاذ رفيع يثبت في رأس القطعة الحديدية بالثني والطرق عليه بالمطرقة بطول أقل من 1سم، يتفاوت حجم النكاشة وسماكة السلك، حسب حجم رأس البابور الذي يتفاوت بين صغير، ووسط، وكبير.

تستعمل النكاشة عند إشعال بابور الكاز عندما تنشب (وسخة) أو شيء ما في فتحة عين رأس البابور المعدنية المشابهة لفالات الكربوريتر في ماتور السيارة العادية، وتنكش لتفتح مجرى الكاز المحترق بالرأس قبل تحوله إلى غاز مشتعل، وعندها يكون عمل البابور سليماً 100٪، وتنكش عين البابور كلما أصابها خلل وهكذا. وكثير من الناس كانوا يربطوا النكاشة بخيط طويل لتبقى ملازمة لجسم البابور.

يراعى عند استخدام النكاشة السرعة والدقة والتركيز والانتباه في الوصول إلى الهدف، الحذر من النار وخطورتها وخوفا من (الثكبة) التي من الممكن ان تولد الانفجار المفاجئ، حتى لا (تنثني) النكاشة من الحرارة قبل تنفيذ المهمة.

5: **قداحة الكاز،**

القداحة أداة منزلية من أدوات إشعال النار السهلة، لا يقدّر ثمنها عند حاجتها. إذ لا نار بدون قداحة، بالقداحة تشعل النار للخبيز والطهي والتدفئة وبعض العلاجات بالكي، وهي صغيرة الحجم عالية القيمة غالية الثمن فقدانها خسارة كبيرة. فهي رفيقة الحراث والحصاد والدّراس والراعي وكل من يعشق البر، وهي السلاح والصديق الوفي لكل رجل وامرأة والكل يحرص على اقتناء أكبر عدد منها احتياطاً، وتوخي الدقة في صيانتها والمحافظة عليها من الضياع أوأن يخالطها ماء أو ينفذ زيتها.

للقداحة أدوات وعدد يجب توفرها والمحافظة عليها مثل الفتيل المصنوع من أصابع الفتلة والحجر، **"حجر القداحة"** المصنوع من مادة قابلة للقدح، والقطن **(حافظ الوقود)** والكاز.



تتكون من هيكل معدني يحتوي على خزان للوقود محشو بالقطن يتخلله فتيل بارز يدخل في حجرة الاشتعال. وسكة مستقيمة مزودة بزمبرك مهمته دفع الحجر على الطاحونة ليتولد الاشتعال مع أول لفة للقرص الجانبي المسمى الطاحونة.

بالإضافة للغطاء المثبت في أعلى القداحة الذي يحافظ على حجرة الاشتعال بواسطة غطاء داخلي دائري الشكل، يحكم قبضته على الفتيل ويمنع أي محاوله لتطاير الكاز ليبقى أطول مدة ممكنة ويحافظ على نظافة الحجرة من الرطوبة والأتربة والغبار وغيرها.

قداحة الكاز منظرها جميل يسر الناضرين، مزركشة بخطوط ملونة محفورة يصعب مسحها، وتصاب راعية بيت الشعر في الخلاء بذهول عندما تكتشف أنّ حجر القداحه نفذ. أو لا يوجد قداحة من أصله وتضرب خدها وتقول يا [**غبصا**][1].



6: **المنخل**

إطار دائري من الخشب بداخله شبكة من أسلاك رفيعة من الفولاذ ذات فتحات ضيقه، يُستخدم لفصل الشوائب عن الطحين وقت العجين.

7: **سحلة "الجرمية"،**



وعاء صغير وعميق مصنوع من النحاس الخفيف، يستخدم للأكل، ولجميع أنواع الاطعمة، وخاصة الرشوف وفتة العدس وغيرها، وكان استخدامه كاستخدام الصحن في وقتنا الحاضر، وكان يستخدم لشرب الماء في بعض الاحيان، عندما يغيب كوز الماء.

8: **كأس الماء النحاسي،**



اعتاد الناس على استخدام الكاس المصنوع من الفخار لشرب الماء، ومادة الفخار مناسبة جدا مع طبيعة وبيئة الحياة التي كان يعيشها الأجيال التي سبقت، ثم تطور إلى استخدام كؤوس مصنوعة من المعدن، وافضلها ما كان مصنوع من النحاس، لأنه يسهل صيانته عند المبيض[2] وقت الحاجة، وكان يزين ببعض الرسومات أو الكتابات وخاصة بعض الآيات القرآنية.

---

[1] دعوة المرأة على نفسها.

[2] المُبيض هو الذي يتولى عملية إعادة الطاسة أو القدر إلى ما كانت عليه قبل التصاق أو تغيّر لونه فيجعلها بيضاء.

9. **الخوصة،**

هي السكين التي تستخدم في كثير من مناحي الحياة، وتدرج استخدامها من الحجر إلى المعدن وخاصة الحديد والنحاس، وهي من الأدوات التي لا يمكن الاستغناء عنها في البيت لكثرة الاعتماد عليها وخاصة المطبخ، وقد زينت بعض السكاكين بالفضة وبرسومات وأشكال مختلفة.

والصورة أدناه خوصة أو سكين من الفترة العثمانية صنع مقبضها من الفضة ونصلها من الحديد، ولان المستخدم كان يسنها على حجر الصوان أوأي مسن آخر تآكل نصلها من كثرة الاستخدام والسن[1].

10. **المغرافة،**

من الضروري استخدام "المغرفة أو المغرافة" لربة البيت لاستخدامها المستمر في عملية الطبيخ، ولا يمكن لها الاستغناء عنها في حالة من الحالات، اعتمد من سبقنا على استخدام المغرفة المصنوعة من اغصان الاشجار، وكانت تصنع بأحجام مختلفة ومن انواع مناسبة من الاشجار، فمنها تستخدم للأكل ومنها يستخدم لتحريك الطعام أوإخراج اللحم من الطنجرة أو القدر، إلا أن مغرفة الطعام الخشبية القديمة تراجعت للخلف أمام مغرفة النحاس أو الالمنيوم، وأصبحت من التراث ومكانها المتاحف والمعارض التراثية.



11. **الطنجرة،**



استخدم الناس في السابق الأدوات الفخارية لطبخ طعامهم وخاصة أداة تسمى الطشطوش، إلا أنهم فيما بعد استخدموا الأدوات المصنوعة من المعدن وكان أفضلها النحاس، لأنه موصل جيد للحرارة وحرارته

---

(1) غير متوفرة في المتحف.

تتوزع على جميع اجزاء الطنجرة، والطنجرة في الغالب يصنع بها الطعام لأفراد الأسرة بعكس الطعام الذي يعد للضيوف فيحتاج إليأداة أكبر وتسمى القدر.

وفي الوقت المتأخر تم استخدام أنواع أخرى من المعادن بجانب معدن النحاس أرخص ثمنا وأقل وزنا.

12: **الركابة،**



عبارة عن ثلاث قطع من الخشب ويراعى فيها الاستقامة والقوة، تربط من إحدى أطرافها، وتنصب أرجلها بشكل مثلث، تعلق فيها الشكوة بارتفاع مناسب عن الأرض وتدفع الشكوة إلى الأمام والخلف محدثة حركة للسائل داخل الشكوة تؤدي إلى فصل مادة الزبدة عن اللبن[1]

أدوات الجلد

1: **القربة،**

وعاء مصنوع من جلد الماعز أو الضأن، تستعمل لنقل الماء من البيرأو نبع الماء، ويراعى في سلخها الحذر من إحداث بعض الجروح أو الثقوب في الجلد، ينظف الجلد من بقايا اللحم العالقة به ويملح ثم يدبغ بمادة الدباغ ليبقى الجلد طري، ويتم إغلاق أطرافه عدا الرقبة، وتربط اليدين مع ما يقابلها من الرجلين بحبل قصير لتتمكن ربة البيت من حملها على ظهرها بعد ملئها بالماء.



(1) يساراً صورة الركابة ويظهر فيها (الصاجور)وهي قطعة خشبية بطول متر واحد،تربط بطرفيها بحبل ليفي اعلى الركابة ثم تعلق فيها الشكوه، كما هو في الصورة.

2:**الخافه،**

مصنوعة من الجلد يُحفظ بها الحبوب من الفريكة والبرغل والعدس أو الزبيب والقطين ولها خاصية لا تسمح لهذه المواد بأن يصلها العفن أو السوس، تصنعها ربة البيت بنفسها من جلد جدي مسلوخ على طريقة التشليح.

يتم تمليح الجلد ونتف الشعر عنه، ثم تثميره ودباغته،(ومادة الدباغ تؤخذ من لحاء جذور أشجار البلوط السنديان أو الملول)، ويتم تجفيف الجلد تحت الهواء بحيث يصبح كأنه كيس من ورق سميك ومتين، ويتم غلق المنافذ التي تكون في الجلد مثل: مكان الأرجل والأيادي والمؤخرة، ويتم ربط حبل رفيع ومتين ما بين طرفي الأرجل الأمامية للجلد، لتعليق الخافة على أحد الأوتاد التي تكون قد تم تثبيتها في جدار البيت، ورقبة الجلد تكون للأعلى ومنها يتم تعبئة هذا الوعاء بما تحتاجه ربة البيت لحياتها اليومية مثل البرغل أو العدس المجروش أو السمسم أو جريش الفول.

يتم غلق باب الخافة بواسطة خيط متين يتم لفّه حول رقبتها، وعندما تحتاج ربة البيت بعض ما تحتويه منها تقوم بإنزالها من المكان التي تعلق عليه، ويتم تفريغ حاجتها منها، ومن ثم إعادة ربطها وتعليقها مكانها خوفا من أن تصل اليها القوارض أو غير ذلك.



تكون معالم الجدي الذي صُنعت منه الخافة **(وهي ممتلئة بالحبوب)** واضحة لمن ينظر إليها وهي معلقة على جدار البيت، وعادة يكون لون الخافة مائل إلى لون الجلد الطبيعي.

تقتني المرأة النشيطة العديد منها.

كانت السيدات في ذلك الحين ماهرات في دباغة الجلود، فيصنعن بالتعاون فيما بينهن **الشكوة والظبية والسعن والقربة والشراع** وغيرها، وكلها أدوات جلدية تستخدمها

الريفيات في حياتهن اليومية، فقد كانت جداتنا سيدات منتجات ليس لديهن الوقت لإضاعته، فكل حياتها عمل وإنتاج.

3: **الشكوه،**

وعاء مصنوعة من جلد الماعز يسمى **الشكوة،** وتكون بأحجام مختلفة، ومنها الكبير والمتوسط والصغير نتيجة لحجم الشاة المذبوحة، تستعمل الشكوة لخض الحليب.

تمر صناعة الشكوة بعدة مراحل، فبعد ذبح الشاة، يتم سلخ الجلد بطريقة صحيحة، مع مراعاة عدم خدش الجلد بالسكين، يقلب الجلد بحيث يكون الشعر من الداخل، ويتم إضافة الملح للجلد وهو لين، وبعد يومين أو ثلاثة أيام يتم دبغه وفرده لإزالة بقايا الشحوم عنه، ويترك لعدة أيام ثم يغسل، ويقلب الجلد من جديد بحيث يكون الشعر من الخارج، ويزال عنه الشعر تماما، ويضاف له الدباغ، وتسمى هذه المرحلة مرحلة الدبغ ليتماسك الجلد، وبعد يومين يتم تنظيفه، وتأتي بعدها عملية الخرز، يخرز الجلد من القاعدة ويجمع ويصر مكان الأيدي والأرجل مع بعضها البعض، من خلال خياطتها بشرائح جلدية، فيما يبقى مكان الرقبة كفوهة للبن، ويوضع به رب الخروب حتى يمتص الروائح منه، وبعدها يكون جاهزا للاستعمال الطبيعي.



أما عن عملية خض اللبن في الشكوة فهي كما يلي[1]:

بعد حلب الماعز أو البقر تقوم ربة البيت بتصفية الحليب ووضعه في القدر النحاسي أو الطنجرة وحسب كمية الحليب، ويسخن على النار حتى درجة الغليان وبعدها يترك ليبرد، ثم يوضع فيه الخميرة المناسبة، وتسمى هذه المرحلة مرحلة ترويب الحليب، ويكمر[2] في

(1) الراوية نعيمة الغزو، مدرسة في مدرسة الوهادنة الثانوية للبنات.

(2) يكمر: يغطّى بأكثر من وعاء حتى يتم المطلوب.

غطاء مناسب حتى يصبح على شكل رايب، ويوضع في الشكوة ويترك على العرزان[1] لعدة ساعات، ثم تعلق الشكوة في **الركابة** وتبدء عملية الخض، تحتاج عملية الخض إلى كثير من الصبر، وتعتمد على قوة المرأة البدنية في الخض، توقف الخض وتفحص نضوج الزبدة عدة مرات، وعندما تشعر أن اللبن نضج توقف الخض وتصب اللبن في اناء معين، وتخرج الزبدة في إناء آخر، وتعمل على لملمة الزبدة وتصب عليها ماءً بارداً ليزداد تماسكها، وتحاول عصرها للتخلص من الماء وبقايا اللبن، وتحفظ في مكان مناسب استعدادنا لتحويلها إلى سمن بلدي، وتسمى هذه العملية **"التقشيد "**.

أما بالنسبة للشكوة فتضيف اليها كمية من الماء لغسيلها من الداخل وتعلقها بحيث تكون فوهاتها للأسفل، لتتخلص من بقايا الماء واللبن، أما عملية الدباغ فيضاف اليها كل أسبوع مرة للمحافظة على سلامة الجلد، علما بأن ربة البيت تمتلك أكثر من شكوة، أواثنتين على الاقل....

4: **العكة،**

عبارة عن إناء أو زق صغير، تنطق عُكة بضم العين وفتح الكاف، وعاء يشبه قربة الماء ولكن صغيرة، وتستخدم لحفظ السمن، تصنع عادة من جلد الأغنام حيث تقوم النسوة بدبغه، وربط أسفله على شكل صرة محشوة بالقماش وتسمى **"عقدة"**، فيما يستفاد من مكان الأيدي في الجلد لربط العكة من الأعلى، ويقمن خلال صناعتها بوضع الدبس فيها وفركه بداخلها، وتعريضها للشمس حتى تتشبع بالدبس، ومن ثم يقومون بحقن السمن بداخلها، وتحتفظ بالسمن بحالته الطبيعية فترة أطول من الأواني الأخرى، طعم السمن **بالعكة** له رائحة زكية خاصة بسبب الجلد والدبس، تختلف العكك في أحجامها بحسب حجم جلد الذبيحة.

---

[1] العرزان هو بناء من الخشب والقصيب والأوتاد على شكل مرتفع، يستخدم لمراقبة المحصول من الطيور التي تتغذى عليه.

5: **<u>الجراب،</u>**

وهو وعاء مصنوع من الجلد، يستعمل لتخزين السميد والعدس ويوضع فيه اللبن في بعض الأحيان، وقد يحفظ فيه الخبز....

6: **<u>الضرف أو الزق،</u>**

وعاء من جلد الماعز أو الضأن الكبير الحجم، يراعى عند سلخه الدقة المتناهية، خوفاً من إحداث أية ثقوب فيه، يُستعمل لحفظ زيت الزيتون أو السمن البلدي، وخاصة عند نقله على الدواب من منطقة إلى أخرى.

7: **<u>السعن،</u>**

جلد الماعز الصغير يشبه القربة لكنه أصغر منها، ينزع عنه الشعر ويدبغ وتربط مؤخرته ربطا محكما وكذلك القوائم الأربعة وتبقى الرقبة لتعبئة الماء وتفريغه،



ويستعمل السعن من قبل الحصادين في الحقل عند الحصيدة ويغطى[1] بقليل من سيقان القمح المحصود وكذلك يحمله الرعاة في البرية للشرب.

[1] يتم تغطية السعن في الصيف في أرض المحصول ليبقى محافظاً على برودة ما فيه من الماء.

الأدوات المتفرقة

1: **بابور الطحين،**

آلة تصنع من الحجر والحديد، والغاية منها طحن مادة القمح حصريا ليصبح دقيقا جاهزا للخبيز، وتتكون باختصار من حجرين كبيرين دائريتي الشكل من مادة حجر البازلت الأسود خشن الملمس، تعتلي إحداهما الأخرى،العلوية متحركة والسفلية ثابتة محاطة بصاج دائري مغلق بإحكام باستثناء مدخل علوي مربوط بمحقان واسع من الأعلى، ومخرج ضيق جانبي موشح بقطعة قماش وشناكل على اليمين والشمال لتعليق الشوال عند نزول الطحين جاهزا.



ويدار الحجر العلوي بعامود مربوط بقشاط عريض موصول بالمحرك بغرفة جانبيه خارج مبني المطحنة يبرد بالماء من خلال حاووز ماء.

يعتلي المطحنة (**الطحان**) وهو المسؤول عن تشغيلها وصيانتها وإدارتها، ويراقب انتهاء كل طحنة من خلال فتحة زجاجية بأسفل المحقان، وبيده عصا صغيرة يضرب فيها جسم المطحنة كي لا يلتصق الطحين بالجسم الداخلي للمطحنة، وبعد انتهاء عملية الطحن الواحدة يدفع **الرد أوالأجرة** أما نقدا وإما قمحاً من رأس الكوم ضمن حسبة معينة.

2:**الرحاه الطاحونة،**



عبارة عن قطعتين مستديرتين من الحجارة الصلبة البازلتية مائل إلى اللون الأسود خشن الملمس تملؤها النتوءات يستخدم في طحن الحبوب أو جرشها وتعمل يدويا توضعان الواحدة فوق الأخرى، الأعلى متحركة (دوران) والثانية ثابتة على الأرض ويوجد في القطعة

العلوية ثقب تثبيت به قطعة من الخشب وذلك لتدويرها. ويتوسطهما فراغ يتسع أو يضيق حسب المادة المراد طحنها أو جرشها، وتنزل الحبوب من فتحة صغيرة وسط الحجر الأعلى، ويتم دورانه باليد حتى تطحن المادة تماما. أما إذا كان المراد طحنه جريش فأن عدد لفات دوران الرحى أقل من عدد لفات الطحن وحسب الرغبة، لأنه هناك جريش خشن وجريش ناغم، وهذه الآلة لازالت مستعملة في بعض المناطق الريفية في العالم.

تصنٌع الرحى بعناية من حجارة كبيرة الحجم، بواسطة أدوات حديدية كالإسفين والمطرقة، ويقوم على هذا العمل أشخاص مهرة، يتمتعوا بالدقة والهدوء وطول البال، وقد يستغرق عمل الرحى وقتا طويلا، ولا يجوز استخدام العنف والانفعال في صناعتها.

تعد الرحى أول اكتشاف بشري لطحن الحبوب، كانت الرحى في الماضي تستخدم شبه يومي،إذ لا تخلو أي حارة منها، ولم تكن جداتنا وأمهاتنا يستطعن الاستغناء عنها، لكن مع التطور والحداثة لم يبق منها سوى ما ندر في بعض القرى وكأنها ذكرى طواها الماضي.

لا تستطيع امرأة واحدة تحريك الرحى الكبيرة بمفردها، نظراً لثقلها، ولكن عادة ما تتعاون عليها امرأتان في طحن الحبوب، و نظراً لجلوس المرأة فترة طويلة مع هذه الأداة قد توطدت علاقة قوية بين المرأة والرحى، تحكي لها ما طاب ولذ من أحاسيس ومشاعر وشجون.

3:**طاسة الرعبة " الروعة"،**



وعاء نحاسي أنيق الشكل، محفور عليه سور من القران الكريم ومنها سورة الفاتحة والمعوذتين وآية الكرسي،وتشكيلة واسعة من الزخارف والرسومات الرائعة، يوضع فيه ماء ويقرأ عليه آيات من سور من القران الكريم، ويشرب منه الشخص عندما يتعرض إلى **رعبة** أو خوفاً شديداً من موقف ما، ويتميز الشخص الذي يقرأ ذكرا كان أم أنثى بميوله الديني وتقربه إلى الله وسيرته العطرة.

تحرص النساء كبيرات السن في القرىٰ والأرياف علىٰ اقتناء هذا الوعاء وتستعمله كلما دعت الحاجة.



يلجا الناس لهذه الطريقة في علاج الخوف أو الرعب الناجم عن موقف مثير معتمدين علىٰ القوه الايجابية في القران الكريم.

مهما كانت الخوفة التي تتلقاها سواء كنت صغيرا اما كبيرا بذلك الوقت العفوي، بزمن الآباء والأجداد حتىٰ تعود إلىٰ ما كنت عليه قبل وقوع الخوف، لابد أن تتدخل الجدة وهي تقول بلسان حالها وعفوية قلبها بسيطة تعال يا جده، وتكون قد أخرجت طاسة الرعبة الملفوفة بكيس من الورق والتي كانت مخبأه بمطوىٰ الفراش وقد أخرجتها ووضعت بها قليلا من الماء وما عليك سوىٰ الجلوس أمام جدتك والامتثال لما تقول لك (**اشرب يا جده سبع شفّات حتى يخلص الماء الموجود بها وهي تتمتم بقراءة ما تحفظه من السور الصغيرة من القرآن**) وبعدها تشعر براحة تامة.

4:**الركابة،**

أداة منزلية ريفية غير مكلفة ولا تحتاج إلىٰ مصنعية صعبة، عبارة عن ثلاث قطع من الخشب ويراعىٰ فيها الاستقامة والقوة، تربط من إحدىٰ أطرافها، وتنصب أرجلها بشكل مثلث، تعلق فيها الشكوة بارتفاع مناسب عن الأرض وتدفع الشكوة إلىٰ الأمام والخلف محدثة حركة للسائل داخلها تؤدي إلىٰ فصل مادة الزبدة عن اللبن، تربط من الأعلىٰ بواسطة ثقوب تسمح بدخول الحبل الرفيع(مقط) وتربط بإحكام حتىٰ تتحمل ما يعلق عليها.

وللشكوة استخدام أخر ضروري لتعليق الذبيحة لتسهيل عملية السلخ والتقطيع وتصفية الدماء من اللحم، ولها استعمالات أخرىٰ حيث تنصب كعريشه للحصادين يتفيأ بضلالها من لازمه التعب أو النعاس أو لحماية طفل رضيع من أشعة الشمس بالإضافة لوضع الطعام وقربة الماء وأشياءأخرىٰ تحتها.

الركابة خفيفة سهلة الحمل، فسرعان ما تنصب وسرعان ما تنطوي، وعند تحميلها على الدابة لا تأخذ حيزاً كبيراً، فتعلق بأي مكان، لكن لها أهمية كبيرة لذا تحرص الأسرة على امتلاكها فلا خض بدونها[1].

5:**كراسي الدكاكين**

كانت الدكاكين ملتقى رجال القرية في الريف والمدينة يتبادلون الهموم بينهم وقلوبهم مفتوحة على الخير، يتحدثون عن الموسم الزراعي، وحكايات فصل الشتاء وتوقعاتهم للموسم المطري، وعن ماذا يحرثون ويزرعون وأمرهم بينهم شورى، كانت حياتهم بسيطة وخاليه من التعقيدات، كان الناس يعرفون بعضها البعض، متساوين في العيش، كانت الدكاكين مجالس للرجال وهنا قالوا، المجالس مدارس، تُحل فيها المشاكل بين الناس، ومكان لتبادل أخبار وأحوال الناس.



كانت كراسي الدكاكين تُجلب من المدينة عندما يزود صاحب الدكان بضاعة دكانة، وكانت مصنوعة من الخشب بأربعة قوائم، ارتفاعها حوالي 40–50 سم، مغطاة بخيوط القنب المجدول بعناية، وكانت خفيفة الحمل سهلة الحركة.

وفي سبعينيات القرن العشرين الماضي، أصبحت كراسي الدكاكين تصنع من كراتين البيض التي يجمّعها التاجر لهذه الغاية، عندما كانت الناس فقيرة ولا تملك أن تشتري كرتونة بيض كاملة، وتكتفي بشراء عدد قليل من البيض ثلاثة أو أربعة بيضات لفطور أو غذاء ذلك اليوم، الأمر الذي يجعل صاحب الدكان يجمّع الكراتين ويربطها بخيط مصيص ويجهزها للخدمة ككراسي جاهزة قليلة الكلفة. وقد يصل مجموع الكراسي في الدكان الواحد إلى سبعه أوثمانية أو ربما يزيد.

---

[1] أعلى صورة الركابة ويظهر فيها (الصاجور) وهي قطعة خشبية بطول متر واحد،تربط بطرفيها بحبل ليفي اعلى الركابة ثم تعلق فيها الشكوة.

6:علبة التتن الهيشي

لم يعد الدخان أيام زمان منتشرا على نطاق واسع بين قطاعات المجتمع كما هو الحال اليوم، بل كان يقتصر على الرجال فقط، وقليل من (**العجايز**) يدخنَ الغليون السبيل.أما دخان السيجارة فقد كان حصريا للرجال فقط، ومحظور على فئة الأطفال والصبية. يقتصر الدخان الشامي (**الباكيتات**) على فئة الشباب والموظفين والعسكر، أما الدخان الهيشي خصص حصريا للرجال الكبار والمسنين.

يحرص كل رجل مدخن أن يمتلك علبة دخان مستقلة، مصنوعة من الحديد مربعة الشكل لها غطاء يفتح بصعوبة عن قصد، مزركشة من الخارج بخطوط ملونه جميله مزودة بزنبرك داخلي ضاغط لحفظ أوراق اللف مثبته على غطاء العلبة من الداخل. ولا بد للمدخن ان يمتلك قداحة الكاز الشهيرة.



وكان الرجال يستخدمون الدخان الهيشي الذي يزرعونه في الحواكير، يوضع في الغليون أويُلفّ بالورق (**سجائر**) دفتر التومان.

اهتم الناس قديما بزراعة التتن (الهيشي)، ويقطف عدة مرات وبكميات تجارية وشخصية، ينظف التتن ويفرك وينعَم جيدا ويصبح جاهزا للف، تملأ العلبة بالتتن كلما فرغت وتزود بدفتر ورق اللف الرقيق، والورق هنا نوعان (**أوتومان، غازي**) وكل دفتر يحتوي على مئة ورقة أوتومان عال الجودة يفضله الرجال على ورق اللف غازي[1].

يلف المدخن السيجارة يدوي وبطريقه فنيه وخلال دقيقه تكون جاهزة للتدخين؛ حيث يضع الورقة بين أصابعه ويضع فيها قليل من التتن ويلفها مستخدما (**لُعابه**) على أجزاء من طرف الورقة حتى تلتصق.

---

[1] غازي نوع من ورق الدخان.

7:**القفـــة،**



القفة هي أداة مصنوعة من الكاوتشوك، أو من الليف، منها ما تضيق فوهتها وتتسع قاعدتها؛ ومنها ما تتسع فوهتها وتضيق قاعدتها؛ ومنها ما له غطاء يعلو فوهتها ومنها ما هو بلا غطاء؛ لها عروتان تستعملان كمقبضين لحملها، تستعمل في نقل أشياء متعددة؛ وتتعدد أشكالها ومكوناتها بتعدد الأغراض التي صنعت من أجلها.

8:**الفخة**

صيد العصافير من أجمل ذكريات ومغامرات الطفولة، شأنها شأن الذّكريات والمغامرات الجميلة في كل قرىٰ ومدن وحارة وعندما تحل العطلة المدرسية يتوجه الأطفال لإيجاد طرق مبتكرة لصيد العصافير ومنها الفخة المصنوعة من أسلاك حديدية قوية علىٰ شكل نصفي دائرة من الأسلاك.



يتم ربط نصفي الدائرة المستقيمين معاً بسلك يتيح لهما الحركة، فيمكن بسطهما ليشكّلا دائرة كاملة، ويتم ربط سلك فولاذ كزمبرك بإحدىٰ نصفي الكرة من كل جانب، وبذلك يبقىٰ نصفي الدائرة متطابقين علىٰ بعضهما بقوّة، أما إذا تم فتحهما عن بعض فإن ذلك يتطلّب قوة تقاوم قوّة الزمبرك.

يتم تثبيت سلك مستقيم علىٰ إحدىٰ الدائرتين يثبّت طرفه في وسط المنطقة المستقيمة والتي تم لف سلك الفولاذ عليها، والطرف الآخر يثبّت علىٰ إحدىٰ النّصفين بسلك طري في وسط القوس الدائري للسلك. يتم تثبيت سلك صلب آخر في نهاية هذا السلك وبطول نصف قطر الدائرة بحث يكون مثبتاً في نهاية السلك الثابت ولكنّه حر الحركة، وهذا يسمّىٰ (الكرزم).

9:**النقِّيفة "المطاط".**،



يسمى بعض الأحيان بالشعبة، وهو عبارة عن غصن شجرة صغير له شعبة من أحد طرفيه، يربط بكل طرف أو شعبة خيط من المطاط ثم يجمع طرفي الخيط برقعة من الجلد، يستخدمه الأطفال واليافعين لصيد الطيور بواسطة قطع صغيرة من الحجارة كما هو بالصورة.

10:**جرس المدرسة اليدوي**



استعمل في المدارس قبل نصف قرن، قبل وصول الكهرباء إلى الأرياف، يتم الاحتفاظ به في غرفة إدارة المدرسة والهدف منه إشعار الجميع في بداية ونهاية الحصص الصفية، أو الاستراحة القصيرة بين الحصص أو الإعلان عن الاستعداد للطابور الصباحي أو نهاية الدوام.

يصنع الجرس من مادة النحاس الأصفر، على شكل ناقوس بداخله قطعة حديد مثبتة في قاعدة الناقوس تعطي صوتاً مميز عند تحريكه بواسطة اليد المعدنية المثبتة في قاعدته من الخارج..

11: **الحذوة**



كان الناس تعتمد في حياتها اعتمادا كبيرا على الدواب، في الركوب ونقل الأمتعة والحراث والحصاد والدراس والرجاد ومهام أخريعديدة، كانت الدواب تحتاج الحذاء كالبشر، ولأن هذه الدواب تمشي مسافات

طويلة في طرقات وعرة مليئة بأحجار صلبة، أصبح لزاما تأمينها بالحذاء المناسب، لحماية أقدامها من الآلام والأوجاع لتؤدي وظيفتها على أكمل وجه.

وتلبيه لهذا المتطلب الهام انتشرت مهنة حذاء الخيل، ومهنة حذاء الخيل تعني تنظيف حوافر الدواب من طبقة الأظافر شبه الميتة، وتلبيسها بحذاء حديدي خاص مثبت على الحافر يسمى الحذوة.

وهي قطعة معدنية دائرية أونصف دائرية تثبت بمسامير خاصة أسفل الحافر. بحوافها فتحتان أو ثلاث فتحات على كل جهة لغاية تثبيت المسامير فيها، وحتى المسامير لها مواصفات خاصة تتحمل مقاومه الأرض لفترات طويلة ومدببة كي يمسك الحذاء بالأرض ولا ينزلق أثناء المسير.

12:**الروايا،**

أداة لنقل الماء على ظهور الدواب من الينابيع والآبار وأماكن تواجد الناس في بيوت الشعر والحصيدة والبيادر، تصنُّع الروايا من مادة الكاوتشوك الخالص وتقص بشكل مربع وتخيط كل جوز معا يدويا أو آليا ماكنة من كافة الاتجاهات ويترك فتحة في الأعلى بطول 15سم



ولها آذان بارزة عن جسم الرواية لتعبئة المياه وتفريغها، وللرواية (شناقل) على زواياها العلوية للتشابك مع راوية أخرى في الجهة المقابلة على ظهر الدابة.

ومن الصعب تحميل راوية واحدة على ظهر الدابة إلا في حالات استثنائية، لذلك تسمى جوز روايا. وحتى عند الشراء لا يجوز شراء راوية واحده فلا بد من شراء راوية أخرى تعادلها وتحقق التوازن لان حمل الروايا يختلف عن أي حمل أخر على ظهر الدابة.

13: **الحمّالة،**

هي حمالة توضع على ظهر الدابة، فوق البردعة، من أجل الركوب أو تحميل المحاصيل، كما تستعمل لأغراض أخرى، وتشد على ظهر الدابة بواسطة حزام عريض يطوق بطنها، ويوضع فوقها قطعة من القماش على شكل فرشة صغيرة.

مراجع الفصل الثاني

1. الغرايبة، خليف مصطفى. الجغرافيا التاريخية لمنحدرات جبال عجلون الغربية، مطبعة الروزنا– اربد 1998م.
2. العزيزي، ركس بن زائد، معلمة للتراث الاردني ج2، مطبعة السفير 2012م.
3. السعدي، ياسين عبدالله. مهن سادت ثم بادت أو كادت، مقالات نشرت على موقع دنيا الوطن بتواريخ مختلفة.
4. الشريدة، محمود حسين. من عبق التاريخ شفا عجلون: دار امجد للنشر والتوزيع 2016م.
5. الشريدة، محمود حسين. الوهادنة بين الماضي والحاضر: دار حمادة للطباعة والنشر– اربد 2012م.
6. البطمة، ناديه، فلسطين الفصول الاربعة، عادات، تقاليد، مواسم، مركز القدس للاعلام والاتصال 2012م.

المقابلات

7. مقابلة مع الباحث خالد خلف الرواشدة – عمان.
8. مقابلة مع الحاج محمد مصطفى الفطيمات – الوهادنة.
9. مقابلة مع الحاج صالح احمد الصالح الفطيمات – الوهادنة.
10. مقابلة مع الحاج عواد حسن العقايلة – الوهادنة.
11. مقابلة مع علي احمد الدراج الغزو – الوهادنة.
12. مقابلة مع الشيخ خليل محمد الشويات – الوهادنة.
13. مقابلة مع الحاج كمال الغرايبة ابو علاء – الهاشمية.
14. مقابلة مع الحاج أحمد سليمان الخطاطبة – الوهادنة.
15. مقابلة سابقة مع السيد سلمان عيسى العبدالله البدر – الوهادنة.
16. مقابلة سابقة مع الحاج حمدان حسين الغزو –الوهادنة.
17. المقتنيات التراثية من متحف الوهادنة للتراث الشعبي.

الفصل الثالث

التقاليد والعادات التراثية في شمال الأردن

1. اللباس التراثي التقليدي في شمال الأردن.
2. المضافات والدواوين: مدارس ومجالس.
3. عادات الأفراح والأتراح في الموروث الشعبي.
4. العطوات والصلحات العشائرية.
5. القهوة العربية في الموروث الشعبي..
6. الأكلات الشعبية في الموروث.
7. الألعاب الشعبية الأردنية.
8. الأمثال في الموروث الشعبي.
9. البيوت التقليدية التراثية.
10. بيت الشعر مسكن غير دائم للفلاح الأردني.
11. من موروثنا الشعبي.

اللباس "الزّي" التراثي التقليدي

1: **مدخل إلى الزّي الشعبي الاردني**



تُعد أزياؤنا الشعبية الاردنية جزءاً من تراثنا، وهي مصدر تاريخي لنا، سواء ما بقي منها في الريف أم في البادية، ومما يثير الانتباه أن هذه الأزياء لا تنتمي إلى فنان أو جيل محدد بل هي من عمل الشعب كله خلال فترات زمنية طويلة ماضية، والشعب هو الذي صمم وابتكر صنع الأزياء الشعبية بما يتلاءم مع البيئة والطبيعة والبنية الاجتماعية.

يرتدي سكان المناطق الباردة الألبسة السميكة، فالمرأة ترتدي ثوباً مخملياً وتراعي أن تكون الألوان غامقة تمتص أشعة الشمس ولا تشعها، بينما يلجأ الناس في الصيف إلى ارتداء الألبسة القطنية الرقيقة الواسعة التفصيل ذات الألوان الفاتحة لتعكس حرارة الشمس.

تختلف الأزياء حَسَب البيئة الاجتماعية، فأزياء أغنياء المدن تعطينا بغناها وتعقيدها صورة عن الطبقة الأرستقراطية نظراً لتكاليفها الباهظة وكثرة زخارفها المشغولة بخيوط الذهب والفضة، على عكس الثياب الريفية التي تمتاز ببساطتها، ولكنها أحياناً لا تخلو من مطرزات بخيوط ذات ألوان بديعة تعكس ذوقاً رفيعاً وصنعة متقنة، وهي أحيانا في اختلاف نوع القماش والتطريز ترمز إلى المنطقة والبيئة.

2: **تتصف أزياؤنا الشعبية بأنّها**

أولاً: ثياب مريحة وذلك يتبين من خلال تفصيلها ومقاسها الفضفاض.

ثانيا: أخلاقية محتشمة وصحية وهي كذلك جميلة وغنية بزخارفها.

3: أنواع اللباس الشعبي التراثي

تعتز كل منطقة من المناطق بتراثها وتخلده بالطريقة التي تراها مناسبة، ونحن في محافظة عجلون نعتز ونفتخر بماضينا وتاريخنا وتراثنا، ونتحدث عنه لأبنائنا ونترحم على من سبقنا من الآباء والأجداد الذين كافحوا وصنعوا لنا التاريخ وهذا التراث. أما اللباس العجلوني فيقسم إلى نوعين: **لباس النساء ولباس الرجال**.

1:3: لباس المرأة (النساء)

أ. قبل الحديث عن لباس المرأة، لابد من الحديث عن المرأة نفسها: التي تشكل نصف المجتمع ولها دور رئيسي في تكوين الأسرة والمحافظة عليها، ولا يمكن للإنسان أن يعمر الحياة دونها، فهي الأم والزوجة والأخت والبنت.

كرم الإسلام المرأة وأعطاها حقوقها وأوصى بها رسولنا الحبيب صلى الله علية وسلم، فكانت على الدوام موضع تقدير واحترام، ولكن في العصور المتأخرة كان يتفاوت تقديرها من مجتمع إلى آخر حسب أعراف هذه المجتمعات، فبعض هذه المجتمعات تعزز قيمة المرأة كلما كانت قادرة على إنجاب أكثر عدد من الأطفال وخاصة الذكور، وليس ذلك فحسب، فعليها أن تهيئ للأسرة أساليب الحياة المناسبة إضافة إلى تلبية رغبات زوجها في البيت والحقل، والحفاظ على شرف العائلة سواء أكان الموضوع يخصها ام يخص بناتها.

فسيدات منطقة عجلون كباقي سيدات الأردن، استعملن الأزياء والملابس القديمة، وكذلك استعملن أوانٍ وأدوات منزلية متنوعة، يختلف لباس المرأة في الماضي عنه في الحاضر، حيث كان يميل إلى اللون الأسود أو الداكن الذي كان يمتاز بالاتساع، واقتصاره على كسوة واحدة أو كسوتين في أحسن الأحوال.

تتزين النساء **بالأقراط والأساور** وغيرها، وكان كل قسم من جسم المرأة له زينة معينة، فلدينا حلي للرأس وحلي للرقبة وكذلك لليدين وللأقدام. وتقتني النساء الكثير من أنواع الحلي والزينة، فتجد في صندوقها الخشبي المرصع بالصدف أنواعا متعددة من أنواع

الحلي، حتى وصلت للأسنان، حيث نجد عند النساء ما كان يسمى **الثنية** وهي من حلي الأسنان، حيث يوضع قطعة من الذهب على سن المرأة لتعطيها جمالا عند الابتسامة.

كان للأقدام أيضاً نصيب من تلك الزينة، والنساء يرتدين في الأقدام ما يسمى **بالخلخال،** وهو سوار من الذهب أو الفضة يوضع في قدم المرأة، ويوضع في رجل واحدة فقط، كانت هذه الزينة مقصورة على نساء الأثرياء، بعض حلي الزينة مصنوعة من الذهب يلبس أثناء المناسبات، ومنها **الخاتم،** واستعملت **الكحل** لتكحيل العينين، تصنع المُكحلة من الفخار أو الزجاج، ومن المعدن في الأوقات المتأخرة، وعملية تكحيل العين كانت منتشرة بين الرجال والنساء في منطقة عجلون، لأنّهم لا يعتبرون الكحل زينة فحسب، بل واقياً للعين من الأمراض، وكانت المرأة العجلونية ترتدي بعض الألبسة الآتية:

(1). **البيرمة،** يُرتدى هذا الثوب من قبل النساء المتزوجات، وهوعبارة عن ثوب أسود واسع فضفاض، يبلغ طوله قبل تفصيلة (14) ذراعاً من قماش يسمى(**الملس أو المارونس أو الحَبَر**) وهذا هو القماش الذي كان متداولاً بين الناس قبل **نصف قرن** من الزمن، ترتديه المرأة العجلونية ونساء المناطق المجاورة، بشكل مطوي ثلاث مرات تربط علية حزاما من القماش العريض فوق الطويَة الثانية، ثم ترمي عليه الطوية الثالثة بحيث لا يرى **الحزام** نتيجة اتساع هذا الثوب.



ترتدي بعض النسوة هذا اللباس، كما هو بالصورة رقم (1)، وتكون أكمام البيرمة واسعة ومفتوحة بحيث يلف هذا الكم (**الردن**) حول رأسها، وتحت **الحطة** أو فوقها، وفي هذا يقال: (**العُبّ والشُّفّال واحد**)، أمّا اللباس الداخلي(**تحت البيرمة**) فهو: **قميص قطني**أو صوفي موشى باليد ويظهر جليا عند فتحة الصدر أشكال بديعة رسمت بمهارة، إضافة إلى**سروال طويل** يصل إلى **الحذاء**، وهنا لابد من القول بأنّ هذا اللباس غالبا تستعمله النساء المتزوجات والكبيرات في السن، أمّا الفتيات الصغيرات (**الصبايا**) أو غير المتزوجات، فيرتدين القميص والسروال ثم (**الدلق**) الصورة رقم / 2 المطرز الذي يشبه

إلى حد بعيد الفستان، وهو مفتوح من الصدر يظهر من خلاله القميص، وفي العادة يكون فضفاضاً عند الذراعين.

(2). **الحطة:**



مصنوعة من الحرير والقصب على شكل منديل لغطاء رأس المرأة، وتكون إمّا سوداء أو حمراء (كما هو في الصورة المرفقة) ترتديها فوق العرجة،وتستعمل الحطة والعرجة في المناسبات السعيدة، تثنى الحطة بشكل مستطيل تلفها المرأة حول الرأس كما ترتدي تحتها الشّورة.

(3) **الشّورة:** عصابة سوداء تلف المرأة حول الرأس مرتين أو ثلاثة مرات وتكون تحت الحطة ومنه يكون الملفع.



(4) **العرجة،** تشبه طاقية الرأس وتتكون من قطعة قماشية مدورة متينة مشكوكة بالليرات الذهبية أو الغوازي الذهبية، وتنتهي من الأسفل بعده شرابيش من الصوف الملون الجميل، والعرجة من أهم الحلي التي تشجع المرأة على ارتدائها من اجل المباهاة بها لجمالها وغلاء ثمنها، وتزين الرأس بالليرات الذهبية.

(5). **السفيفة:**



وهي عبارة عن قطع فضية بشكل حَلقيّ (حَلقات من زرد بعرض 2سم وبطول 25سم، والسفيفة تنزل على ظهر المرأة من الخلف، ويثبت عليها قطع فضية تسمى مجيديات (نسبة إلى السلطان العثماني عبدالمجيد)، وفي نهايتها شرابيش ملونة تصنع من الحرير.

(6). **القلادة:**



ترتدي المرأة القلادة في العنق، وهي سلك من الذهب الغليظ مشكوك فيه عدد من الليرات الذهبية، ويشبه الزرد، أو قطعة قماشية مشكوكة بالليرات الإنكليزية أو العصملية، وهو عبارة عن سلسلة من الليرات الذهبية من العنق إلى الصرة، هناك أنواع أخرى من القلائد منها نوع من الخرز وآخر يصنع من الذهب والفضة ويوضع في العنق.

اهتمت المرأة العجلونية بالزينة وخاصة الحلي (الذهب والفضة) مثل: الأساور والخواتم والذهب (العصملي) المصفوف على العرجة،أو قلادة الذهب المحمولة حول العنق وتصل إلى الصدر(كما في الصورة رقم 1و2) أعلاه، واعتادت بعض النسوة استخدام الوشم على ظهر اليد أو باطن الذراعين والعنق والذقن، والهدف منه زيادة في الجمال والزينة، أو يستعمل لدَرء الخطر ورداً للحسد والشر.

(7) **الدامر:**



جاكيت (رداء) من الجوخ بلونين أزرق وأخضر، ويرتدى على الوجهين، ومطرز بخيوط ذهبية، وهو غالي الثمن، ولا يرتدى إلا من قبل نساء الذوات والميسورين، ويُرتدَى فوق البريمة في المناسبات، لا يغلق الدامر من الأمام وبدون ازرّة.

2:2: **<u>لباس الرجل</u>**: يقسم لباس الرجل إلى الأقسام الرئيسية الآتية:

(1). **المزنوك:**



وهو ثوب مفتوح من الأمام، يُلَفّ على وسط الرجل، يخاط من قماش الروز، ويركب على أطرافه ألقيطان الأبيض، وله قبّة تزين بالقيطان وتغلق على قدر حجم الرقبة، ويُوضع عليه زنّار (حزام) من الجلد أو من القماش، ويكون مناسباً حسب حجم الرجل. يُعلّق في الحزام ثلاث أدوات وليس بالضرورة أن تكون في وقت واحد ؛ الأولى: محفظة من الجلد تسمى (الصّفن) يوضع فيها الزّنادَة وحجر

الصُّوان والقدحة (أدوات إشعال النار) أو أية مهمات أخرى، والثانية: محفظة لحمل المسدس (بيت المُسدسّ) وعلى الطرف الثاني ألشّبريّه أو الموس، وتعتبر من أدوات الدفاع عن النفس أو لذبح الذبائح.

(2). **الشماغ:**

يُعد الشماغ من لباس الرأس للرجل وهو ما يسمى بالسلك، كان الفلاح العجلوني في السابق يستخدم شماغ لونه أزرق(أسود)، ويتم إحضاره من فلسطين أو من الشام، ولا يزال عدد من المسنين يستعمل هذا النوع من لباس الرأس إلى هذه الأيام، وبعدها أصبح يستعمل اللون الأحمر المستعمل غالباً في الوقت الحاضر، وهو مُهَدّب بخيطان القطن الأبيض، ويلبس بطريقة اللثام ،أو يُرَدّ من أحد جانبيه على العقال، ويترك الآخر على الكتف، وقد يستعمل بعض الأشخاص



بدلاً من الشماغ الشّورة (القضاضه) ذات اللون الأبيض ويستعمل معها ومع الشماغ العقال[1]، وهو مجدول من شعر الماعز الأسود ويسمى عقال[1] المرعز، ويتباهى به الرجال.

---

[1] قصة العقال وهي قصة تعود إلى زمن النعمان بن المنذر، فقد أراد كسرى الزواج من امرأة ذات مواصفات معينة، وقد أشار احدهم أن بنات النعمان تحمل تلك المواصفات.

أرسل كسرى: أننا نتشرف بخطبة إحدى بناتك، فأجابه النعمان نقبل بشرط، أن يعرض أمر الزواج من ابنتي على كل شباب العرب فان رفضوا زوجتها كسرى.

فغضب كسرى واستدعاه، فاجابه النعمان بعدما خلف بناته عند هاني بن مسعود الشيباني. وقد أمر كسرى بربط النعمان بعقال البعير وقتله، ولما سمعت العرب بالحادثة قالت لنتخذ عقال البعير الذي أوثق بها النعمان تاجا على رؤوسنا، وكان لون العقال لون وبر الجمل.

وعندما خسر المسلمون الأندلس صبغ العرب العقال بالسواد حزنا عليها، وقالوا لا ننزع عنه السواد حتى تعود الأندلس...

(3). **العباءة:**



تحاك العباءة من شعر الماعز أو وبر الجمال، وقد تزدان حواشيها بخيوط الذهب والفضة، وهي رداء فضفاض من القماش ذات ألوان فاتحة وخفيفة في الصيف وغامقة وثقيلة في الشتاء وتكون واسعة بحيث يستطيع صاحبها أن يلف جسمه بها وينام، وأحيانا يلبسها الرجل على الأكتاف.

(4). **السروال (اللباس):**

وهو بنطلون واسع وفضفاض يُلبس تحت المزنوك، مصنوع من القماش الأبيض الخفيف أوالكتان، ويُستعمل في فصل الصيف، أو من القماش الثقيل الخاكي المُلوّن، يستعمل في فصل الشتاء أو وقت العمل. يربط برباط على قدر خصر الرجل، ويزم على قدرحجم الساق من الأسفل، وتستعمل مع السروال الدكّه، وهي خيط يدخل في السروال ويضمه حول الخصر وتستعمل في كلا النوعين من السراويل.

(5): **البحيريه أو الجزمه**

وهي حذاء للقدَم مصنوع من جلد البقر المدبوغ، تُخاط بجلد من السيور، ويربط أعلاها بخيط قماش أو سير مجدول من الجلد.(غير موجود بالمتحف)

(6). **البالوش، الكوكش**

نوع آخر من الأحذية المصنوعة محلياً من مادة الكاوتش، مثبتة بعضه ببعض بالمسامير، أمّا في الحقل فيلبس الفلاح ما كان قديماً من الملابس (قديم أو مستعمل) لامتصاص العرق أو تحمل الحركة المستمرة[1].

---

[1] غير موجود بالمتحف.

الأفراح والأتراح في الموروث الشعبي

1: الافراح

حافظ المجتمع الأردني كغير من المجتمعات العربية، على مجموعة من العادات والتقاليد والأعراف والقيم العربية الأصيلة، وكان الخروج عليها يعد خروجا عن المألوف ، ومن أبرز سمات المجتمع القديمة (التعاون والمحبة والعوُنة) في حصيد الزرع والبيادر وكل أمور الحياة العامة.

يُعد الزواج الانتقال من مرحلة إلى مرحلة أخرى، ويعد أساس تكوين أسرة جديدة لذلك يصاحبه كثير من مظاهر الفرح والابتهاج، ويتجلى بالسهرات والولائم التي تصاحب عملية الزواج، ومن العادات التي كانت سائدة فيما مضى توزيع الحلوى من قبل نساء أهل العروسين على شكل صرة صغيرة من الحلوى على الحضور، واستبدلت فيما بعد بالمطبقانيات، وهي على أشكال خزفية منوعة بداخلها قليل من حبات الحلوى، والدعوة للرجال كانت بطريقة شخصية وبدون بطاقات دعوة، إلا انه في النصف الثاني من القرن العشرين الماضي، بدأت تقدم دعوات على قصاصات من الورق مكتوبة بخط اليد، وتطورت فيما بعد إلى طباعتها على بطاقات جميلة ومختلفة.

كان الزواج في بعض المناطق الأردنية في وقت من الأوقات السابقة (قابل ومقبول)، لا يوجد عُقود موثقة للزواج ولا برتوكول محدد لطلب العروس، ومع اختلاطهم مع مجتمعات أخرى تشكلت لديهم أساليب جديدة، فقبل أكثرمن قرن من الزمان تشكل لديهم أسلوب للتعامل مع عملية الزواج، نصيغها بشكل متسلسل:

1:1:**<u>الخطبة</u>**: مفهوم الخطوبة يعني طلب يد الفتاة، وله **مرحلتان:**

المرحلة الأولى:

تبدأ النساء بالبحث عن عروس بالمواصفات المطلوبة مثل الجمال والأدب والالتزام الديني وغير ذلك، وعند اختيار الفتاة المناسبة تقوم إحدى النساء من أهل العريس بزيارة بيت أهل الفتاه المعنية، للتمهيد وجس النبض لتحديد القبول أو الرفض وقد يتطلب الأمر

أكثر من زيارة، فتمهلها أم العروس بضعة أيام لتدارس الموضوع مع ابنتها وزوجها وأبنائها والأقارب،وفي حال الموافقة المبدئية، يتم تحديد موعد لحضور الجاهة، يتم ذلك بدون التقاء الخطيب والمخطوبة تماما.

المرحلة الثانية:

فتأتي بعد أخذ الموافقة المبدئية، وتسمّى الجاهة، وتتكوّن من عدّة رجال من الوجهاء، وذوي الاحترام لدى والد الفتاة، وأصحاب التأثيرعليه، ولدى قدومهم يرحّب بهم، ويقدّم لهم القهوة العربية المرّة، فيضعون فناجينهم أرضاً ويأبون شربها، فيعرف أن لهم طلباً، فيعدهم بقضاء حاجتهم، ويتحدث أكبرهم ليقول: لولي أمر الفتاة وأقاربها (بعد الصلاة على النبي صلى الله عليه وسلم ويثني على عشيرة أهل العروس، يقول هذه الجاهة الكريمة جايينك يا أبو فلان اليوم طالبين القرب منك ونسبك، نريد بنتك فلانة حليلة إلى ابن فلان على سنة الله ورسوله) ويرد عليه ولى أمر العروس أو شيخ عشيرتها بقوله: (الله محييكم وأهلا وسهلا بكم من ممشاكم للفاكم، وابشروا أنا أعطيتكم إن الله أعطاكم، وما يكون خاطركم إلا طيب).

وقد يعترض (يفاول عليها) أحد أبناء العم أوأحد أبناء العشيرة ويطلبها لنفسه، وهذا حقّ قبلي لأبناء العمومة، وهو أن يعترض أي واحد منهم على زواج ابنة عمه من رجل أبعد منه نسباً، حسب متوالية الأجداد، إلى أن يطال هذا الحقّ أيّ شخص من قبيلة الفتاة، فله الحقّ على الاعتراض على زواجها من ابن قبيلة أخرى، ولهم أمثلتهم في هذا فيقولون: (ابن العم ينزل ابنة عمه عن الفرس)، ولا يطال هذا الحقّ الأخوال بأي شكل من الأشكال، ولهم مثلهم في هذا فيقولون(الخال مخلّي) فليس له حقّ الاعتراض، لكنه يُكرم بعباءة اسمها (عباءة الخال) يقدمها العريس، وقد تكون شرطا لازما وليس هدية.

وهنا يجري التفاوض مع المعترض، وفي بعض الحالات يتراجع والد البنت المخطوبة ويعطي ابنته لهذا القريب، أو يتم إقناعه بالعدول عن هذا الطلب. وفي كل الحالات تكون فترة الخطوبة قصيرة جداً، وقد لا تدوم أكثر من أسبوع واحد أو عدة أسابيع، هي فترة التجهيز (الجهاز) وخلالها لا يحقّ لهما الالتقاء مع بعضهم البعض.

2:1: المهر

بعد أن تتمّ الموافقة على الخطوبة وتنتهي العراقيل، يبدأ الحديث بالمهر (النقد) فيطلب الخاطبون من والد الفتاة أن يتكلم بالمهر، فيقول مثلا: نريد منكم المهر الدارج بيننا، فيحدّد رقماً مرتفعاً ما يلبث أن يعترض عليه واحدٌ من الجاهة، فيذهب بتعداد حاجات العروس، وتكاليف التجهيز، وينتهي الأخذ والردّ بالاتفاق على المبلغ أو قيمة المهر، وفي العهد العثماني كان يحدد المهر بالذهب العصلمي.

وفي الفترة التي تلت الحرب العالمية الأولى كان يحدد بالعملة الفلسطينية، وبعد استقلال الأردن أصبح المهر بالعملة الأردنية، يُدفع المهر نقداً وفي بعض الأحيان يدفع "مثالثة"، مثلا ثلث المهر من الحلال وثلث من النقود وثلث الحبوب، وأحيانا قطعة أرض، أو يحدّد بعروس لأخ العروس، أي مقايضة عروس بعروس، أما مؤجل المهر فهو أيضا بالعملة النقدية كما هو في المعجل ولكن بمبلغ قليل.

3:1: العقد أو القِران

يحضر أحد مشايخ الدين ويسمّى (المأذون) وإن لم يجدوه ذهبوا مسافات بعيدة للبحث عن(مأذون) يعقد القران، وبحضور الجاهة يقرأ المأذون شيئا من القرآن الكريم مثل (**وَمن آياته أَن خَلَقَ لَكُم مِن أَنفُسِكُم أَزوَاجاً لتَسكُنُوا إِليهَا وَجَعَلَ بَينكُم مَوَدَّةً وَرَحمَةً إِنَّ فِي ذلِكَ لآيَاتٍ لَقومٍ يَتَفَكَّرُونَ**)، وبعد أن يلقنهم ما يقولون يجلس الخاطب والوكيل أمامه القرفصاء، ويمسك كل منهما بيد الآخر مصافحة، فيقول الوكيل (زوّجتك وانكحتك ابنتي فلانة، على مهر مقداره (كذا) ومهر مؤجّل مقداره(كذا) على سنّة الله، ورسوله، فيردّ الخاطب قبلت ثم يقرؤون الفاتحة بحضور الشاهدين.

4:1: الجَهَاز

يقسم الجهاز إلى قسمين، يتولّى كل طرف شيئاً منه، فأهل الشاب يلتزمون بشراء لبسة العريس، وهي مكوّنة من: الثوب، والمزنوك، وهو رداء مفتوح من الأمام وله أكمام طويلة (أردان) والعباءة، والحذاء، وشورة البلابل وتسمى غطاء الرأس، ويشترون الهدايا التي تعطى للمهنئين وتسمى (الخلعة)، وغالبا ما تتكون من ثوب أو قطعة قماشية.

أما أهل الفتاة فيلتزمون بشراء: المدرقة أو الشرش "الدلق" والدامر والحطة والعرجة والملابس الداخلية وزجاجة عطر ومرآة ومكحلة والحناء وسكاكر الضيافة وإبرة وخيط ومشط عظم والصابون وصندوق العروس، وهو صندوق خشبي، طوله متر ونصف وعرضه نصف متر وارتفاعه متر ومزين بالمخمل والنقوش، والفراش وهو عدد من فرشات النوم وبعض الطناجر.

5:1: الحنّه

تجتمع الفتيات في بيت أهل العروس في مساء آخر ليلة تسبق موعد الزفاف حيث تجتمع صديقات وقريبات العروس ونسوة القرية في بيت والدها وبعض النسوة من عائلة العريس، ويتم إحضار الحناء وتقوم إحدىٰ النسوة بتخضيب أيدي العروس بالحناء وأيدي صديقاتها وخاصة ممن لم يتزوجن بعد، وفق تقاليد وطقوس معينة تصاحبها الأغاني والزغاريد الشعبية ابتهاجا بهذه المناسبة.

أما العريس فيذهب إلىٰ بيت أحد أصدقائه، أو جيرانه، أو في بيته فيجتمع حوله الشباب من أقاربه أو أصدقائه مرددين الأغاني الشعبية ويخضبون يدي العريس بالحناء، ويشاركه بطلاء الأيدي بالحناء بعض الشباب غير المتزوجين تيمنا بتزويجهم لاحقا.

6:1: الزّفة

كان الزواج في قضاء عجلون العثماني يتم وفق عادات وتقاليد موروثة، تبدأ بتحديد موعد الزواج بين أهل العريس وأهل العروس وبعدها يقوم العريس بشراء جهاز العُرس(مستلزمات بيت الزوجية الجديد) وقبل موعد الزفاف بأسبوع تبدأ في بيت العريس ما يسمىٰ بالتعاليل والسامر وحلقات الدبكة، وعادة تكون بعد غروب الشمس، لعدم توفر الإضاءة ليلاً، كأن يتم إشعال نار الحطب والجلوس حولها.

وفي تلك الليلة وفي بيت العريس تُذبح الذبائح تحضيرا لصنع طعام الغداء في اليوم التالي، وفق التقاليد الموروثة ويقدم الطعام (القِرىٰ) إلىٰ المدعوين الجالسين في بيوت الشعر الذي أُعد خصيصا لهذه الغاية، وبعد تناول الغداء تقام مراسيم الزفة، فيُؤخذ العريس مشيا علىٰ الأقدام محاطا بأصدقائه ومعارفه وخلفهم النسوة من أهل العريس وأقاربه

وجيرانه، رافعين أصواتهم بالأغاني الشعبية التي تمدح العريس وأهله إلى مكان متعارف عليه وهو المكان الذي كان يتم فيه حمام سريع للعريس، وهو محاط بطوق من أصدقائه وأقاربه ثم يرتدي ملابس الزفاف ويرش العطرعليه وعلى الحضور معنا، ويوضع غصن زيتون صغير في عقاله (تيمنا بالبركة) وتبدأ الزفة في طريق العودة إلى بيته، بينما أصدقاؤه ممن يركبون الخيول يقومون بالطراد والسباق (سباق الخيول) وكل منهم ينتخي ويهتف بحياة العريس، مظهرا ما لديه من فنون السباق والمهارة في ركوب الخيل، وخاصة أمام نساء القرية المرافقات للزفة، وتزداد حماسة الخيالة عندما تبدأ النساء بتمجيد الفرسان في أغانيهن.

7:1: النقوط

هو اصطلاح خاص بما يُهدىٰ للعروسين من هدايا العرس، والمقصود به مبلغ من المال لمساعدة العريس علىٰ ما ينفق في حفلة العرس. وهو دين اجتماعي يجب تسديدة في مناسبة مماثلة، وكان النقوط يسيرا لندرة النقود مع الناس.

يستريح العريس في بيت صديق أو قريب له بعض الوقت، وخلالها تتم عملية (النقوط) أي يدفع كل من الحاضرين مبلغ من المال هديه للعريس، توضع في منديل أمامه، وينادي أحد الحاضرين لكل واحد قدم النقوط (خلف الله عليك يا فلان نقط دينار أو المبلغ الذي قدمه).

أما بالنسبة للعروس فتقوم النسوة من قريباتها وصديقاتها بتزيينها بالملابس الجديدة الخاصة بهذه المناسبة في بيت والدها، (بينما يكون العريس جالسا في بيت أحد الأصدقاء) يذهب مجموعة من أقارب العريس وأصدقائه لإحضار العروس إلى بيتها الجديد، وعند وصول الفاردة إلى بيت ذويها وهم يرددون الأغاني الشعبية التي تصف والدها بالكرم والصفات الحميدة، ويكون برفقتهم النساء يرددن الأغاني والزغاريد خلف مسير الرجال ، فيلقاهم أهل العروس بالترحاب، ومن العادات التي كانت سائدة عندهم أن خال العروس هو من يخرجها من بيت والدها، ويسلمها إلى أهل العريس بإركابها على ظهر الفرس، وعادة من يقود الفرس التي تركبها العروس هو من يستضيفها قبل وصولها إلى

بيتها الجديد إذا كانت المسافة بعيدة أو من خارج القرية، وفي حال وصول العروس إلى بيتها تُعطى قطعة من العجين تلصقها على مدخل الباب تيمنا بالبركة، وبعد غروب الشمس يؤخذ العريس محاطا بأقاربه وأصدقائه إلى بيته الجديد.

هذه التقاليد أصبحت من الماضي واستعيض عنها بصالات الأفراح والفرق الموسيقية وشهر العسل وغيره.

2: العادات في حال الوفاة وتقديم التعازي:

يصاحب حالات الوفاة بعض التقاليد الاجتماعية السائدة في المجتمعات منذ مدة طويلة من الزمن، وأولاها اجتماع الناس مع بعضهم البعض، وتنتهي كثير من الخلافات والحزازات العشائرية، ويقدم الناس على المصالحة من خلال مشاركة أهل الميت بالاجتماع في بيته، ويعمل المقربون منه على تجهيز الميت بتغسيله وتكفينه، والكفن في العادة يتكون الكفن من ثلاث قطع:

1:2: **المِئزَر**:

يجب أن يكون المئزر بحجم يستطيع أن يغطي المسافة الواقعة بين الركبتين والسرة حول جسم الميت، والأفضل أن يغطي المنطقة الواقعة بين الصدر لغاية أسفل القدم

2:2: **القَميص**:

يجب أن يغطي الجسم من الأكتاف لغاية الساق، والأفضل أن يغطي كل القدم.

3:2: **الإزار**:

يجب أن يغطي طوله كل الجسد ومن العرض يقع أحد طرفيه على الطرف الآخر،ومن الأفضل أن يكون أطول من الميت حيث يمكن شده من الأعلى والأسفل

وإحضار الجنازة من موقعها ومرافقتها إلى مكان الدفن ومن ثم تعزية المصاب في المقبرة بالقول (عظم الله أجركم أو رحم الله فقيدكم أو عوض الله عليكم) ودعوة أهل الفقيد لتناول طعام الغداء عند احدهم، وفي العادة يكون من الانسباء أو الأخوال أو من الجيران أو الأصدقاء، ويستمر لمدة أسبوع أو ثلاثة أيام من تاريخ الوفاة على الأقل.

أما أهل الميت فيقومون بتجهيز مكان العزاء قبل الدفن، وبعد عودتهم من المقبرة يستقبلون المعزين لمدة أسبوع أو ثلاثة أيام، يقدمون خلالها القهوة السادة للمعزين، وكان يحضر بعض المعزين الذين تربطهم صلات قوية مع أهل المتوفى لبيت العزاء بعض القهوة أو السكر أو الأرز أو ذبيحة، وفي العادة كانت تذبح الذبيحة وتقدم طعام للمُعزين، وجرت العادة أنه في أول عيد من أعياد المسلمين يقوم الأصدقاء والأصهار والأقارب بزيارة القبور، والذهاب لبيت الفقيد مواساة لأهلة في يوم العيد.

تبدأ النساء من أهل الميت عند موته فترة الحداد، بإخفاء زينتهن وعدم ارتداء الملابس الملونة، ويقوم أهل الميت من عصبته وخاصة النساء، بزيارة قبر الميت في الصباح الباكر من اليوم التالي لدفنه، والجلوس حوله يقرؤون القران ألكريم ويدعون للميت بالرحمة والمغفرة، وكانت النساء يقدمن الكعك وأقراص الخبز ويوزعن بعض النقود صدقة عن روح فقيدهن.

المضافات والدواوين في الموروث الشعبي

1. كان للمضافات الشعبية دورٌ في البناء الاجتماعي والثقافي ومواجهة المشكلات التي تعترض حياة الناس، كما لعبت دورا تعليميا في تكرس القيم النبيلة وتعليم آداب الحديث والاحترام بين الناس وحسن استقبال الضيوف، وحماية المستجير والدخيل، وإيواء ومساعدة المحتاجين. كما كانت تجمع أهالي البلد لتداول الأحاديث المتعلقة بحياتهم وسرد الحكايات والأشعار والقصائد ومعالجة المشكلات وحل الخلافات، والاتفاق على مسائل الزواج وغيرها الكثير من القضايا المجتمعية.

2. يقول كبار السن ظهرت المضافات في قضاء عجلون العثماني في النصف الثاني من القرن التاسع عشر، بعد التعديلات الإدارية التي أجرتها الإدارة العثمانية، بعد خروج قوات إبراهيم باشا من بلاد الشام، وأوجدت وظيفة المختار في المناطق الحضرية، كأصغر وظيفة في الإدارة العثمانية، الأمر الذي اوجب إنشاء المضافات لتقوم بوظيفة استقبال الموظفين المدنيين والعسكريين العثمانيين المكلفين بتأدية واجباتهم في القرى والبلدات.



ونظرا لتعدد العشائر في القرى والبلدات لم تعد المضافة حكرا على المختار إلا أنها توسعت وأصبح لكل شيخ أو وجيه عشيرة مضافته الخاصة به استخدمت لتأدية واجبات الشيخ اتجاه عشيرته وضيوفه.

أصبحت المضافة مع الأيام تعكس مكانة صاحبها الاقتصادية والاجتماعية، كانت المضافات تتخذ أفضل الغرف بالبيت وأوسعها، ويراعى فيها مدخلاً مستقلاً حرصا على راحة الضيوف، ويتم العناية بها بشكل كبير، وبرغم مع تطور واقع الحياة وإدخال تعديلات عليها إلا أنها حافظت على شكلها القديم من حيث مساحاتها الواسعة، والسقف العالي، والجدران العريضة، والمصاطب الطينية التي يفرش عليها

المفارش (البسط) الصوفية والفرشات والمخدات، والمنقل أو الموقدة، وفي وسطها معاميل القهوة، وحولها المهباش والمحماسة وكيس الدخان الهيشي.

3. وعن آداب وتقاليد المضافات الشعبية، ما يلي:[1] تبقى للمضافات خصوصية ترتبط بعادات وتقاليد أهلها وتبقى رمزا للكرم والأصالة وتكريس القيم النبيلة وشاهدا حيا على وقائع وأحداث الناس، ويراعى في المضافات آداب وأعراف غير مكتوبة ولكنها متفق عليها بين الناس ومنها: يستقبل المعزب ضيفة على باب المضافة بقولة أهلا وسهلا، الله محيي الضيف، وإدخاله إليها أمامه، والترحيب به وحسن الاستماع للحديث، والجلوس فيها بأدب وتواضع، وتُقدم القهوة للضيف قبل أن يدور الحديث بينهما، وتكريس الوقت لتلبية احتياجات الضيوف، والوقوف لكل من يدخل إليها حتى يأخذ مكانا للجلوس، وبقاء المعزب واقفا يرحب بضيوفه إلى أن يسمحوا له بالجلوس، وعدم مغادرة الجالس فيها قبل الاستئذان من صاحبها، وعدم التلفظ بالكلمات النابية أو التكلم عن خصوصيات الناس.

وفي ذات الوقت تكون المضافة مفتوحة ليلاً ونهاراً لأهالي القرية أو العشيرة، ولعابري السبيل وطالبي الغوث والمعونة، والوافدين من القرى المجاورة والقادمين من أماكن بعيده. وهناك عادات تخص الجلوس في ألمضافات لا يمكن تجاوزها، حيث يجلس الضيف في صدر المضافة، ويجلس "المعزب" في وسط الحضور إلى جانب الضيف، ويدير الجلسة ويتفقد الجميع.

4. وعن الدور الاجتماعي للمضافات الشعبية[2] فقد كان للمضافة أهمية كبيرة في حياة المجتمع العجلوني، لما تقدمه من أدوار مختلفة، وخاصة في المجالات الاجتماعية والإنسانية والثقافية، في الوقت الذي مازالت تحافظ فيه على عادات الكرم وحسن الضيافة، وكان من أهم الأدوار الاجتماعية التي كانت تؤديها المضافة سابقا هو عمليات التواصل والتعارف التي تتم بين قاصديها، والأحاديث المتداولة فيها، والتي تناقش شؤون

---

[1] محمد محمود السيوف أحد أبناء مدينة عنجره، عمل رئيس لقسم الاشراف في مديرية تربية عجلون، وهو ناشط اجتماعي.

[2] الشيخ عقاب أحمد العنانزة أبو فيصل مواليد عام 1941م من وجهاء مدينة كفرنجة

البلدة أو العشيرة، سواء فيما يتعلق بالزراعة أو الحصاد أو المواسم بشكل عام، وفيها تعقد الجاهات اجتماعاتها للتوفيق بين الأطراف المتخاصمة.

كما تؤدي دوراً ثقافياً حيث يتم تناول القصص والسير الشعبية المختلفة وإلقاء القصيد والشعر الشعبي، وتتحول سهراتها إلى أمسيات شعرية، وحفلات فنية من خلال الغناء الجماعي الشعبي والعزف على الربابة.

5. كانت المضافة ظاهرة من ظواهر المجتمع العجلوني، وهي بيئة تعارف وتثقيف، ومناخ هام لغرس القيم والأفكار والمثل العليا، وفيها يصاغ السلوك الاجتماعي القويم وينتقد الذميم، وتدار فناجين القهوة العربية، ويتبادل الناس أمور حياتهم اليومية، ويناقشون المشكلات الاجتماعية العالقة، ويتخذون فيها القرارات المهمة، أو حل لمشكلة اجتماعية لعشيرة أخرى، وتعد المضافات مدرسة هامه لتعليم أمور الحياة، وهي فرصة يتعلم فيها الشباب وصغار السن أهم الدروس، وكما يقال **"المجالس مدارس"**. وقد خرجت المضافات قادة اجتماعيين وسياسيين كان لهم دور كبير في قيادة مجتمعاتهم وحل جميع القضايا التي تنشأ في مجتمعاتهم بطرق سهلة ترضي جميع الأطراف وتحقن كثير من الدماء،علاوة على ذلك كانت المضافات تعكس الهوية الأردنية من خلال الأعراف والقيم والكرم والشهامة التي كانت تُطبق فيها.

6. وعن محتويات المضافة الشعبية[1] فقد كانت المضافة سابقا تؤسس في بيت وهو ما اصطلح على تسميته هذه الأيام بالبيت التراثي ويكون على نوعين، النوع الأول مبني من الحجر الدبش والطين، أتحدث الآن عن **خربة الوهادنة** (الوهادنة حاليا) التي أسكُنها، ويشرفني أن والدي **الشيخ عبدالرحمن الشريدة،** كان لديه مضافة في خربة الوهادنة منذ نهاية الثلاثينيات من القرن الماضي، ووصفي للمضافة كما شاهدته في مضافة والدي أو المضافات الأخرى التي عاصرتها في بلدي منذ نعومة أظفاري.

وعلى الرغم من محدودية منازل الأسر واقتصارها على حجرة واحدة عند اغلب الناس، إلا أن شيخ العشيرة أو وجيه ربعه يبني حجرة مستقلة في ناحية من نواحي بيته

[1] الراوي أحمد عبدالرحمن الشريدة. مواليد 1939م من أبناء بلدة الوهادنة.

تخصص للضيوف وتبنى بمساحة واسعة مبنية من الحجر والطين، ويراعى في تصميمها أنها في واجهة الدار، ولها مدخل مستقل عن مدخل الأسرة ومدخل المواشي، وتصميمها على شكل مربع أو مستطيل وبفناء واسع ليستوعب اكبر عدد من الزائرين، ويُحمل سقف المضافة على قناطر حجرية ارتكازيه، تعتبر روعة في الفن المعماري القديم، يعلوها سيقان الأشجار وفوقه التراب والطين، أما جدرانها فكانت تطلى من الداخل بالطين تعلوه طبقة من الكلس (الشيد) الأبيض، ويكون شكلها الداخلي على سوية واحدة، مصطبة واحده واسعة من الطين، ويترك أمام الباب من الداخل مساحة صغيرة تنخفض بمعدل درجة واحدة عن المسطبة، تركن فيها الأحذية، لان من آداب الجلوس في المضافة أن يكون الجميع حافي القدمين.

وفي بعض الأحيان تبنى المضافة في فناء واسع مبني من الحجارة المشذبة ويرتكز السقف على عدد من القناطر المتلاصقة تنتهي بقبة قليلة الميلان تسمى " **العقد** " وهذا يتوقف على الحالة الاجتماعية والاقتصادية لصاحب المضافة.

7. وفيما يتعلق بمحتوياتها وأثاثها ذكر **الحاج احمد الشريدة:** تفرش مسطبة المضافة بعدد من البسط (المفارش) والفجج الصوفية، وفوق البسط تفرش فرشات الصوف وعليها المخدات، وبعض الجواعد المصنوعة من جلود الخراف في فصل الشتاء لتحمي الضيوف من البرد، ويراعى في ذلك النظافة التامة لكل مقتنيات المضافة.

يوجد بعض الأحيان عند مدخلها وعلى أحد طرفيها خزانة جدارية تستخدم لوضع مستلزمات الضيافة، كما يوجد في أحد أركان المضافة وعلى أحد جدرانها السيف العربي والربابة، ويتدلى من وسط سقفها سلسلة معدنية يعلق به المصباح الزجاجي الفانوس أو **"اللوكس"**، ويعلق على أحد الجوانب طبق من القش الملون بالألوان الزاهية والمصنوع من سيقان سبل القمح "القصل"، وفوقه أو بالقرب منه تعلق ظبية القهوة وظبية البهار.

يوجد في المضافة **كانون حديدي**أو ما يسمى **المنقل** المصنوع من النحاس، يوضع فيه الحطب المشتعل، وفوقه **معاميل القهوة العربية**، وهي عبارة عن أباريق نحاسية تسمى المعاميل، وعددها ثلاث دلال، الأولى تسمى **الطباخ** وهو للقهوة " **البكر**" والثانية

"للتشريبة" والثلثة **"للثنوة"** بالإضافة **للبكرج** الذي يوضع فيه القهوة بعد غليها بالدلال، ويوضع على المنقل أو بجانبه **إبريق شاي** كبير **الحجم**، مصنوع من المعدن المطلي بالقيشاني الأزرق، وعلى جانبي المنقل توضع فناجين القهوة والكاسات وطنجرة نحاسية، يوضع فيها الماء لغسل الكاسات والفناجين، وبالقرب من المنقل توضع **المحماسة ومبردة القهوة والمهباش**، كما يستعيض البعض عن المنقل في وسط المضافة بحفرة مستطيلة الشكل يقال لها **"النقرة"**، وهي أكبر بقليل من المنقل، يوضع بداخلها الفحم أو الحطب المشتعل.

8. وهناك طريقة مميزة عن كيفية صب القهوة العربية للضيوف، فقد كان على صباب القهوة مسك البكرج بيده اليسرى والفناجين بيده اليمنى، وان يقف احتراما وتقديرا للضيوف، ويبدأ بصب القهوة وهو واقف، ثم يمد الفنجان بيده اليمنى، وعلى الضيف أن يصحح جلسته ويتناول الفنجان بيده اليمنى أيضا[1].

9. **فناجين القهوة اربع أنواع:**

فنجان الضيف، وفنجان الكيف، وفنجان السيف، وتسبق هذه الفناجين **فنجان الهيف،** على المضيف أن يهف (يشرب) الفنجان الأول من دله القهوة أمام الضيف، ليطمئن بأن القهوة جيده ومن ثم يطمئن الضيف بأنها خالية من الخديعة كالسم مثلا.



وهذا موجز عن التعريف بفناجين القهوة[2] حيث يُصب **فنجان الضيف:** لكل الحضورعلى اعتبار أنه ضيافة، كما أنه بمثابة العيش والملح الممالحة، **وفنجان الكيف:** هو فنجان ثاني يصب للضيف أولمن يرغبه، وهذا خاص بالكيف والسعادة والنشوة، أم

---

(1) الراوي محمود فريحات أبو ذياب من وجهاء بلدة بلدة راجب.

(2) الراوي السابق.

فنجان السيف: يصب الفنجان الثالث للضيف المميز بفروسيته وشجاعته، ومن العادات القديمة أن صاحب هذا الفنجان يشارك أصحاب القهوة بكل قوته إذا تم الاعتداء عليهم وهو في ديوانهم، ويعني بمثابة توقيعه على وثيقة دفاع مشترك معهم.

ومن آداب صب فنجان القهوة، انه إذا كان الضيوف أكثر من واحد وكانوا كلهم شيوخ، ومن مستوى واحد فعلى المعزب إحضار ثلاث رجال ليصبوا القهوة لهم وفي آن واحد، ومن ثم لبقية الحضور، وإذا لم يوجد ضيوف وكانوا من العشيرة فتصب القهوة إلى أكبرهم سنا، لأن من عادات الناس أنهم يحترمون كبار السن، أوإلى الشيخ أوالي أكرمهم ثم إلى أفرسهم لان القهوة (خص نص)، أما الشاي قص من اليمين إلى الشمال.

العطوات والصلحات العشائرية في الموروث الشعبي

1:1: العطوة

هي المدة الزمنية التي تمنحها الجهة المعتدىٰ عليها، ضمن وثيقة، موقعة منهم، أمام رئيس وأعضاء الجاهة، بحيث يلتزم بعدم حصول أي اعتداء من قبلها ضد الطرف المعتدي، إلىٰ أن تتم طقوس المصالحة النهائية، والتي ستشرف علىٰ تفاصيلها الجاهة رئيسا وأعضاء.

2:1: صك العطوة

هو الوثيقة التي يدوِّن فيها رئيس الجاهة وعدد من أعضاء الجاهة البنود التي تم الاتفاق عليها بين الجاهة وشيخ العشيرة المعتدىٰ عليها، وعدد من وجهاء نفس العشيرة، وخاصة ما يتعلق بمنح (هدنة عدم اعتداء) من قبل الطرف المعتدىٰ عليه علىٰ الطرف المعتدي، ويوقع هذا الصك من ممثلين معتمدين من الطرفين، إضافة إلىٰ توقيع ممثلين عن الجاهة، والصك ملزم لجميع الأطراف المعنية بعد توقيعه.

3:1: الصلحة

هي الإجراءات التي تعمل الجاهة علىٰ تنفيذها، لإحلال الوئام بدل الخصام بين العشيرتين المتخاصمتين، وعادة ما يلجأ كبير الجاهة إلىٰ التنسيق بين الطرفين علىٰ تحديد موعد لإجراء مراسيم المصالحة، وتتم المصالحة بإشراف الجاهة والتزامها بجميع متطلباتها.

4:1: صك الصلحة،

هو وثيقة تكتب أمام الجاهة تبين ما تم الاتفاق عليه من قبل عدد من وجهاء الطرفين ويوقع عليه عدد من وجهاء الجاه ليكونوا شهداء علىٰ بنود الاتفاق ومدىٰ التقيد بحسن تنفيذها من قبل الطرفين المتصالحين، ويسجل في هذه الوثيقة اسم (كفيل الدفاء) واسم (كفيل الوفاء)، وهذا الصك ملزم لجميع الاطراف.

5:1: الجاهة

مجموعة من أفراد عشيرة واحدة، يرأسها احد الوجهاء المعروفين بالأخلاق والالتزام والنزاهة، وتسعى هذه الجاهة لعقد هدنة، تحدد زمنيا، بين عشيرتين وقع بينهما خلاف لسبب ما، ثم السعي بين هاتين العشيرتين لعقد مراسيم الصلح بعد انتهاء مدة الهدنة.

6:1: فورة الدم

هي التصرفات الانفعالية التي تصدر عن أحد المعتدى على عشيرته أو على أحد أفراد عشيرته، طلبا للانتقام أو للثأر؛ لذا فان الإسراع في أخذ عطرة يصبح امرأ مستعجلا وضروريا، ولا بد من السير في إجراءات الجلوة إن تطلب الأمر ذلك "،كما هو الحال في جرائم القتل أو العرض.

7:1: الجلوة

عندما ينشا خلاف أو اعتداء بين عشيرتين يؤدي إلى القتل أو عندما تحصل حالة اعتداء على العرض (اغتصاب) فان عشيرة أخرى ستقوم فورا بترحيل عشيرة المعتدي إلى منطقة أخرى بعيدة، إما تحت حمايتها وإما تحت حماية عشيرة أخرى.

وعادة لا تكون العشيرة الأخيرة من نفس القبيلة، فالرحيل من منطقة إلى منطقة أخرى هو الذي يسمى بـ الجلوة، وهو أمر متعارف عليه عند العشائر الأردنية، ويتم رغم كل الصعوبات، من اجل المحافظة على أرواح الناس وممتلكاتهم من أي اعتداء طلباً للثأر.

8:1: كفيل الدفاء

هو الشخص الذي تسند إليه مهمة حماية العشيرة التي كانت قد اعتدت على العشيرة الأخرى، وهذا الشخص عندما يتبرع بقبول هذه المهمة فإنه يعلن ذلك علنا باسمه ونيابة عن عشيرته، وبذلك تكون مسؤولية الحماية ملزمة له ولإفراد عشيرته.

9:1: كفيل الوفاء

هو الشخص الذي تسند إليه مهمة الوفاء بمتطلبات الصلح من تبعات، مادية ومالية، اشترطها المعتدى عليه، فيبدي أحد وجهاء الجاهة استعداده والتزامه بالوفاء بكل هذه المتطلبات باسمه ونيابة عن عشيرته.

10:1 القضوة

تتم عند أحد القضاة المعتمدين في القضاء العشائري، يستمع فيها القاضي إلى حجة كل من الطرفين ويستمع إلى شهادات الشهود، ثم البحث في الأدلة والبراهين، ثم يصدر الحكم في موضوع الخلاف، وعادة ما يكون حكم القاضي ملزماً وواجب التنفيذ، ومن المعروف أن المقاضاة عند العشائرالأردنية متخصصة وبحسب الموضوع، فهناك قاضي (الدم) وهناك قاضي (العرض).

11:1: الدخيل

هو أن يدخل شخص ما إلى بيت شخص آخر طالباً الحماية والأمان خوفا من ملاحقته طلباً للثأر، فيقبل الشخص الثاني طلبه ويُهدّئ من روعه، ويعلمه أنه قبل دخالته، ثم يقوم بواجب الضيافة تجاهه ثم يرسل من يخبر أفراد العشيرة بهذا الأمر، ليساعدوه في تامين كل وسائل الحماية للدخيل، إلى أن يتم طلبه من قبل أحد قضاة العشائر لمحاكمته علنا.

12:1: تقطيع الوجه

عندما تقوم الجاهة بأخذ عطوة من المعتدى عليه لصالح المعتدي، فان الاتفاق بين الجاهة وهذه العشيرة بعدم الاعتداء على العشيرة المعتديةأوأحد أفرادها يُعتبر ملزما، إلى أن يقوم القضاء العشائري بالنظر بالأمر، ويقال عادة (**الجماعة بوجه فلان**) أي بحمايته ورعايته، أما في حالة أن قام أحد أفراد العشيرة المعتدى عليها سابقا بخرق هذا الاتفاق واعتدى بأي طريقة على فرد من عشيرة المعتدي سابقا فإن هذا الخرق يسمى (**تقطيع الوجه**) أي أنه لم يحترم الشخص الذي يرأس الجاهة التي تسعى للإصلاح، وبالتالي فهو لم يحترم العشيرة التي تنتمي لها الجاهة.

وهنا تظهر مشكلةٌ جديدة، إذ ستطالب عشيرة الجاهة بحقها المعنوي أمام أحد قضاة العشائر، يبين من ذلك الشخص الذي خرق الاتفاقية ومن عشيرته التي ينتمي إليها، وهي ومن أصعب وأخطر ما يعرض على القضاء العشائري، لأن إجراءات القاضي في هذا

المجال ستكون قاسية على الشخص وعشيرته ماديا ومعنويا واجتماعيا، حتى لا يجرؤ أحد على خرق أي اتفاقية مستقبلا، وعدم السماح لأي كان تقطيع الوجه.

2: **العطوة العشائرية**

هي الهدنة الأمنية التي يعطيها المُعتدى عليه أو ذوه[1]، وتكون عبارة عن مهلة زمنية ليتسنى لهم ترتيب أوضاعهم والابتعاد عن منطقة ارتكاب الجريمة، وتعتبر العطوة من العادات والأعراف المجتمعية المستحدثة، فقد كانت **(الدخالة)** تقوم مقامها ويلجأ إليها في القضايا بين الطرفين للحصول على العطوة مجموعة من ذوي الشأن من الوجها من ذوي المكانة المرموقة في المجتمع، ويتم التوصل إليها من خلال ذهاب مجموعة منهم لذوي المعتدى عليه وتسمى الجاهة، ويتم التفاوض معهم للحصول على هذه الهدنة من خلال جهود أشخاص آخرون غير طرفي النزاع، بالإضافة إلى ذلك خبرة وتجربة ودراية في إجراءات الصلح تطييبا لخواطر ذوي المجني عليه وكفّ أيدي أهل المجني عليه عن الاعتداء على الجاني أو ذويه، وينظم بذلك صك خاص يسمى صك العطوة العشائرية، ويوقع عليه، وينتدب كفيلان يعرفان بكفيل الوفاء وكفيل الدفاء.

وللعطوة دورٌ بارزٌ تمهيداً لإنهاء النزاع وحل سبب الخصام وحماية الأرواح والممتلكات والحد من توسع آثار الجريمة إليأفراد آخرين ليس لهم ذنب أو علاقة بما ارتكب وخاصة (ذوي الجاني)، وتساهم العطوة في هذا المجال بما تقدمه من المساهمات العديدة في مختلف مراحل الجريمة من خلال وجود نوع خاص لكل مرحلة من مراحل الجريمة، **وهذه الأنواع هي:**

1:2: **العطوة الأمنية**

تعطى من قبل عشيرة ذوي المجني عليه بواسطة لجنة الصلح أو الطرف الذي تمت الاستجارة به من غير ذوي المجني عليه، ويكتب صكها بوجود مندوبين عن السلطة الرسمية من الأمن العام ووزارة الداخلية، على اثر وقوع الجريمة وهذه العطوة من اقصر

[1] ذوه أي أقاربه.

أنواع العطوات من حيث الفترة الزمنية، وتكون مدتها ثلاثة أيام وثُلث اليوم، وتعتبر تهيئة لعطوة الاعتراف.

تأتي هذه العطوة في المرحلة الأولى لوقوع الجريمة، وتسمى بدعوة الإمهال، لأنها تعني إعطاء مدة زمنية قصيرة لتسوية الأمور المستعجلة.

2:2: **عطوة الاعتراف**

تؤخذ بعد انتهاء مدة العطوة الأمنية، وتتضمن اعتراف المتهم بالجريمة وتليها عطوة (على حق)، وفيها يكون المتهم غير المعترف بالفعل الذي اتهم فيه، وفيها يتم تحكيم الأعراف القضائية من خلال محكمة خاصة لذلك، لمعرفة أنه قام فعلا بالجريمة أم لا، وتتم إجراءات هذه العطوة بالتسهيل والتدخل من قبل الأمن العام كممثل للسلطة الرسمية.

3:1: **عطوة الإقبال**

تأتي هذه العطوة عن استعداد ذوي المتضرر لاستقبال الجاهة حيث يتم التفاوض خلالها لوضع حد لموضوع النزاع وتعطى من قبل ذوي المجني عليه بالتنسيق مع عشيرتهم وتتضمن رضاهم وموافقتهم على القيام بإجراءات الصلح، وتبرز أهمية هذه العطوة في جرائم القتل خاصة.

4:1:**عطوة الحق**

تتضمن هذه العطوة اعتراف المتهم من خلال اعتراف ذويه بارتكابه للجريمة حيث قد يكون المتهم مجهولا وغير مؤكد، لإتيانه الفعل الإجرامي أو منكرا له، ولكن بعد أن تتوفر القرائن والدلائل التي تقرب الشك حول المتهم، وتعطي من قبل ذوي المجني عليه لحين ثبوت الحق، وذلك بصدور قرار من المحكمة التي وقعت الجريمة في منطقة اختصاصها على أن يكون الحكم قد اكتسب درجة قطعية ونهائية، ويتم أخذ هذه العطوة بعد صدور الحكم بإدانة المتهم الذي تأكد قيامه بالفعل الإجرامي تمهيدا لإجراء الصلح النهائي، وتراعي الأعراف القضائية في المجتمع الأردني التمييز بين أنواع العطوات في الدلالات والمعاني للألفاظ الصادرة أثناء الاتفاق عليها.

استقر العُرف العشائري على أنّ كافة القضايا والاعتداءات العادية تكون العطوة تامة فيها، أي لايوجد بها تحفظات وشروط ؛إذ تشتمل جميع ما يخص المتهم، حيث يتمتع الجميع بالحماية التي تم الاتفاق عليها، وهي في بعض الحالات يتشدد ذوو المجني عليه بقبول العطوة عن الجاني ويقبلونها على سبيل الحصر بذويه ويستثنى من مبدأحماية الجاني نفسه، حيث يكون خلال مدة العطوة معرضا للاعتداء والثأر من قبل ذوي المعتدى عليه (المجني عليه) وتكون بذلك العطوة ناقصة إذ أنها استثنت الجاني من الاستفادة منأحكام الحماية، وعادة ما يجري الموافقة عليها من قبل الجميع بما فيهم ذوي الجاني، إذا ارتكب الأخير فعلا إجراميا شنيعا، أو مشينا، كالسرقة والقتل أو الاغتصاب أو التشويه للمقتول، أو غيرها من انحرافات الجريمة المتبع فيها أسلوب جرمي ينم عن نفسية إجرامية شريرة.

يصاحب العطوة العشائرية بعض الإجراءات التي تعارف عليها أفراد المجتمع الأردني، ويلتزم بها الجاني، ومنها: الجلوة وفراش العطوة، وكذلك جرائم تقطيع الوجه.

القهوة العربية في الموروث الشعبي

1: مدخل لمفهوم القهوة في الموروث الشعبي

سُميت بالقهوة العربية نسبة إلى العرب الذين اكتشفوها في القرن الحادي عشر الميلادي، وقد وجدت لأول مرة في اليمن وانتشرت في البلاد العربية، وشجرة القهوة لها ثمار كالعنب بداخلها بذرة بمادة قشرية لونها أخضر.

تُعد القهوة عند العرب رمزاً من رموز الكرم والتفاخروالضيافة، فتقديمها للزائر إشارة تكريم، وقد حظيت بالاحترام عند مُعدّيها وشاربيها على حدٍّ سواء، وقد نتج عنها منظومة سلوكيات لغوية ترافق عملية طُرق تقديمها للآخرين، في مختلف المناسبات الاجتماعية من استقبال وأفراح وأتراح، والعرب يفاخرون بشربها وتقديمها للضيوف عند قدومهم للترحيب بهم وعند وداعهم، كما تُعدّ مظهراً من مظاهر الرجولة في نظرهم، ويعقدون لها المجالس الخاصة التي تسمى الديوان،أو المضافة وقالوا فيها بديع شعرهم فهذا قول بعضهم:

الكيف ما هو كيف شربَ السجارة   يا شاربين التتن ما انتم على خير

الكيف فنجان قهوة وهمّك تواري   من دلّةٍ منصوبة للخطاطير

وولاد عمٍ حولٍ منك تِباري   حين المـلازم ينطحون الطوابير

دخلت القهوة مألوف الحياة اليومية بما في ذلك المعتقدات الشعبية، ومنها أن صاحب البيت هو أول من يشربها للتأكد من أنها جيدة الصنع، قبل تقديمها للضيوف، وليطمئن الضيف أنها غير مسمومة، وهذا هو الإيثار والجود بالنفس، حيث يقدم نفسه فداء ضيفه، وتقدّم القهوة المرّة في مناسبات العزاء وينبغي عند الانتهاء من ارتشافها: الترحّم على المتوفى، ويتحاشون كلمة (**دايم**) تطيرا من استمرار الموت فيهم.

2: طريقة إعداد القهوة

لصنع القهوة العربية طقوس تبدأ من تجهيز النقرة أو الموقدة أو الكانون وإشعال النار، وتُصفُّ بجانبها **معاميل** القهوة وتسمى **الدلال**، وعددها في الغالب أربعة بأحجام

مختلفة، ثم إحضار كيس أوظبية **القهوة**، ثم وضع **المحماسة** على النار وهي (**إناء معدني مقعر**)، ويُضاف لها حفنة أو حفنتين من حبات القهوة، وتقلب حتى تنضج جميع جهاتها بواسطة يد المحماسة، وبعد أن يصبح لونها أحمر داكن توضع في وعاء خشبي يسمى **المبردة**، وهي (**خف خشبي**) لتبرد قليلا، وتوضع في المهباش وتدق بصوت يعتبر من أكثر الألحان عذوبة، وتكون دقات سحق القهوة بإيقاع موسيقي منتظم، ثم تهز يد المهباش لإسقاط القهوة المسحوقة المتجمعة على رأسه، وتوضع في الطباخ وبه ماء يغلي على نار الكانون، وهذه أول عمليات صنع القهوة، وبعد ما تصل لدرجة الفوران تنقل إلى**الدلة الوسطى** وتسمى **الثنوه**، ثم تغلي من جديد على النار، وبعدها تنقل إلى**الدلة الصغيرة** وتسمى **البكر**، ثم تضاف مع بهاراتها المعروفة كالقرنفل والزعفران والهيل، إلى**المصب** المسمى **البكرج**،وهنا تكون القهوة جاهزة للشرب وتقدم في الفناجين.

بقي العدد القليل من المُسنين من يصنع القهوة بالطريقة التقليدية، ويحتفظ بالأدوات القديمة الخاصة بصنعها

3: القهوة في عادات وتقاليد العرب

(1). تحظى القهوة بالكثير من الاحترام عند العرب ولها عادات متعارف عليها بين الناس وكل القبائل، ومن مهارة صبّ القهوة أن تحدث صوتاً خفيفاً نتيجة ملامسة الفنجان للدلة. وكان يقصد بهذه الحركة تنبيها للضيف إذا كان سارحاً أو متكئا، لأنه لا يجوز تناول القهوة أثناء الإضطجاع ويمكن تجاوز من لا يعتدل في جلوسه عند قدوم القهوة، ومن لا يجلس باعتدال لتناول القهوة فإنه لا يرغب بالشرب، إلا أن يكون شيخا مسنا أو مريضاً.

(2). يجب أن تُقدِّم القهوة للضيوف وأنت واقف، وفي بعض الحالات يقوم (**القهوجي**)القائم على خدمة القهوة الجلوس أمام الضيف المهم وتكسير الفناجين أمامه للدلالة بعد شربه للفنجان،على أن لا أحد يستحق الشرب فيها بعده، وهذه أعلى درجات التبجيل والإكرام، وقد يناوله عطاءً سخياً لقاء هذا الصنيع، ولا سيما إذا كان في حضرة أقرانه، ولا يجوز العطاء لصاحب القهوة المضيف بل (**ويعدّ العطاء هنا إهانة له**)، وعليك

أن تمسك بالدلة في يدك اليسرىٰ وتقدم الفنجان باليد اليمنىٰ، ولا تجلس أبدا حتىٰ ينتهي جميع الحاضرين من شرب القهوة.وإذا كان الضيوف أكثر من واحد وكانوا كلهم شيوخاً، ومن مستوىٰ واحد فعلىٰ المضيف إحضار ثلاثة رجال ليصبوا القهوة لهم وفي آن واحد، ومن ثم لبقية المعازيب، وإذا لم يوجد ضيوف وكانوا من العشيرة فتصب القهوة إلىٰ أكبرهم سنا، لأن العرب يحترمون السن أوإلىٰ الشيخ أوالذي أكرمهم ثم إلىٰ أفرسهم لأن القهوة **(خص نص)** أما الشاي قص من اليمين إلىٰ الشمال.

(3). بلغ من احترام العرب للقهوة سابقا، أنه إذا كان لأحدهم طلب عند المضيف، كأن يضع فنجانه وهو مليء بالقهوة علىٰ الأرض ولا يشربه، فيلاحظ المضيف ذلك، فيبادره بالسؤال: **(ما حاجتك)**؟ فإذا قضاها له، أمره بشرب قهوته اعتزازاً بنفسه. وإذا امتنع الضيف عن شرب القهوة وتجاهله المضيف ولم يسأله ما طلبه، فان ذلك يعد عيباً كبيراً في حقه، وينتشر أمر هذا الخبر في القبيلة، وأصحاب الحقوق عادة يحترمون هذه العادات فلا يبالغون في المطالب التعجيزية، ولا يطلبون ما يستحيل تحقيقه، كما لا يجوز وضع الفنجان علىٰ الأرض بعد الشرب؛ لأن ذلك يترتب عليه مسؤوليات، منها أنه يهم بالعطاء للقهوجي، فيقولون **(من رمى الفنجان يملاه)** ويعد احتواء القهوة رمز الكرم، والكرماء، والمفاخرة.

(4). ليست القهوة للسلم فقط بل تستخدم للحروب. فكانت القبائل في السابق إذا حدث بينها شجارأو معارك طاحنة وأعجز إحدىٰ القبائل بطل معين، كان شيخ العشيرة يجتمع بأفرادها ويقول: **(من يشرب فنجان فلان، ويشير بذلك للبطل الآنف الذكر)**؟ (أي: **من يتكفل به أثناء المعركة ويقتله)**؟ فيقول أشجع أفراد القبيلة: **(أنا أشرب فنجانه)** وبذلك يقطع علىٰ نفسه عهداً أمام الجميع بأن يقتل ذلك البطل أو يُقتل هو في المعركة، وأي عار يجلبه هذا الرجل علىٰ قبيلته إذا لم ينفذ وعده**!** هكذا تحولت القهوة من رمز للألفة والسلام إلىٰ نذير حرب ودمار.

(5). ومن التقاليد العربية المتبعة في طلب يد الإبنة للزواج أن يُعرض أهل العريس عن شرب القهوة، ويضعون الفناجين علىٰ الأرض بانتظار الجواب، وعندما يتوافقون تدار

فناجين القهوة، ومراسم الزواج تقضي أن تمتنع الجاهة عن شرب القهوة إلى أن يقول لهم والد العروس: اشربوا قهوتكم... (**اللي جيتوا فيه ابشروا بيه**).

(6). ويهتمون كثيرا بجودة القهوة فتثور ثائرة المضيف إذا اخبره أحد أن قهوته فيها خلل أو تغير في مذاقها، ويعبّرون عن ذلك بقولهم: (**قهوتك صايده**) ولكن بمودّة ودون أن يشعر بالكلام أحد لأن القهوة لا تعاب علنا مهما كانت، وإن عابها أحد فإنّ عليه إثبات ذلك، ولابدّ في هذه الحالة أن يغيّر المضيف قهوته حالاً ويستبدلها بأخرى.

4: فنجان القهوة

يهتم البدو بأعراف القهوة فيقسمون فناجينها إلى ثلاثة أنواع: فنجان **الضيف**، وفنجان **الكيف**، وفنجان **السيف**، وتسبق هذه الفناجين فنجان **الهيف**، ولمحة سريعة عن التعريف بكل نوع:

1:4: فنجان الهيف،

على المضيف أن **يهف** (يشرب) الفنجان الأول من دلة القهوة أمام الضيف ليطمئن بأن القهوة جيدة ومن ثم يطمئن الضيف بأنها خالية من الخديعة كالسم مثلا.

2:4: فنجان الضيف

يصب الفنجان للضيف ليشربه على اعتبار أنه ضيافة، كما أنه بمثابة العيش والملح الممالحة.

3:4: فنجان الكيف

ثم يصب فنجان أخر ليشربه وهذا خاص بالكيف والسعادة والنشوة.

4:4: فنجان السيف

فنجان السيف يعني القوة والمنعة والعزة والشرف والكرم، يصب فنجان آخر للضيف وهو بمثابة توقيعه على وثيقة دفاع مشترك، ويعني إذ جاءه قوم على هذه العشيرة فعلى الضيف أن يمتشق الحسام ويدافع معهم.

5: الأدوات التي تستخدم في صناعة القهوة

1:5: المهباش،



أداة دق القهوة العربية "المرة"، بشكل حوض مجوف مصنوع من خشب البطم القاسي، يتم صناعته بطريقة احترافية، مزين برسوم جميلة على بدن المهباش، وهناك اناس متخصصون وفنانون في صناعة المهابيش وخاصة في بلدة المزار / شمال الاردن.

يتكون المهباش من البدن وهو باحجام مختلفة ويد المهباش مصنوعة بشكل وحركات جميلة وبحجم مناسب طولها يصل إلى "80" وقطرها اقل من فتحة باب المهباش.

يستخدم المهباش فقط لتحطيم حبات القهوة المحمصة بعد تحميصها بواسطة المحماسة على حرارة النار الهادئة، يستخدم المهباش كدعوة مفتوحة للضيافة وعلى دق المهباش يجتمع الناس في الحي، ويتفنن الرجال في نغمات دق المهباش في الصباح الباكر، ونجد في بعض الأحيان أن النساء يجدن دقة المهباش المميزة. وإذا دق المهباش في غير وقته يجتمع القوم لمعرفة السبب، فقد تكون مصيبة أو غارة قادمة.

2:5: الفنجان،



قطعة مصنوعة من الزجاج القيشاني المطلي، مخصصة لتقديم القهوة للضيوف والموجودين.

للفنجان اعتبارات غاية في الأهمية عند العشائر والقبائل، يقدم باليد اليمين ويدار من جهة اليمين، ولكن يجوز أن تخص الضيف وكبير القوم بالفنجان، تصب القهوة في الفنجان اقل من ثلث حجم الفنجان، يحتفظ المعزب بعدد غير قليل من هذه الفناجين، تحسبا لتعرضها لعمليات الكسر أو الفقدان.

3:5: **مبردة القهوة**



وعاء خشبي (خف خشبي) على شكل مثلث تقريبا مصنوعة من الخشب،مصنوعة بطريقة جميلة ولها مقبض خشبي من نفس قطعة الخشب المصنوعة منها.

توضع بها القهوة بعد تحميصها على النار بواسطة المحماسة، ويصبح لونها أحمر داكناً لتبرد قليلا، وتوضع في المهباش وتدق بصوت يعتبر من أكثر الألحان عذوبة. واستخدام المبردة عند إعداد القهوة تحميها من تلوثها بالروائح أو الاوساخ، وبعد استعمالها تعلق في مكان مرتفع عن الأرض خوفا من تعرضها للتلوث بالمكان.

4:5: **المحماسة**

وعاء معدنية سميكة خصصت لتحميص القهوة فقط، لها مقبض طويل يحقق الأمان من وهج النار، ومزود بملعقة لتحريك القهوة على النار باستمرار وبحذر شديد حتى لا تحترق. لا يجوز بأي حال من الأحوال استعمال (**المحماسة**) لتحميص أي حبوب أخرى أو توابل، خوفاً أن تعشق القهوة أي نكهة أو رائحة أخرى.



يبدو أن سعر المحماسة آنذاك لم يكن بسيطا إذ يتعذر على كل عيله امتلاكها، جرت العادة أن يمتلكها الأسر الثرية، وتبقى في ديوان العيلة أو الديوان وتعلق في صدر الدار كعنوان للكرم العربي الأصيل والضيافة، وواجب الضيوف وإكرامهم.

تعلق ملعقة صغيرة الحجم بسلسلة حديدية بجسم المحماسه الأم، لأهميتها في تحريك ألقهوة باستمرار حتى تتساوى في التحميص، ارتبط اسم المحماسة بالقهوة، كما ارتبط اسم القهوة بالكرم والأصالة.

5:5: **يد المحماسة،**

يد معدنية طولها نحو 60سم لها مقبض في نهايتها، ورأسها مرقوق بشكل ملعقة مسطحة، تستخدم لتقليب حبوب القهوة عند تحميصها في المحماسة.

6:5: **الكانون،**



ويطلق عليه كذلك المنقل وهو وعاء معدني يوضع فيه الجمر، ويستخدم لإبقاء القهوة ساخنة.

7:5: **المعاميل أو الدلال**

ومفردها دلة، وهي معروفة منذ القدم لصناعة القهوة العربية وتقديمها، تصنع من النحاس الأصفر، تفاخرت الشعوب في بلاد الشام بدلال القهوة واستخدموا أفضل الأنواع وأغلاها، ومن تفاخرهم بالمعاميل وضعوا على فتحة البكرج صورة طائر صغير يتجه نحو مصبّ القهوة، دلالة على الخير والخضرة والطيور، بينما في الخليج فحملوها صورة جوهرة تعبيرا عن صيدهم البحري، وقد صنعت الدلال على هيئة جسد امرأة نحيلة الخصر.

وتنقسم الدلال تبعا لاستخداماتها المختلفة إلى ثلاثة أنواع:

الخمرة: وهي أكبر حجما من دلال القهوة العادية، وتوضع دائما فوق الجمر على الكانون وبها الماء الساخن وما تبقّى من بقايا الهيل والبن (**التشريبة**).

الملقمة: وهي الدلة المتوسطة الحجم، والتي يتم فيها تلقيم القهوة بعد نقل جزء من الماء الساخن من الدلة الكبيرة (**الخمرة**) فيرفع البن من قاعها ويقال:(**لقم**) القهوة أي جهزها تمهيدا لصنعها.

المزلةأوالبكرج: هي أصغر الدلال المستخدمة في عمل القهوة، وتستخدم بعد طبخ القهوة في الدلة المتوسطة، حيث يصبّ فيها صافي القهوة، ويقال (**زل**) القهوة، ثم يوضع بها الهيل، وتستخدم لتقديم القهوة حيث تصبّ في الفناجين.

8:5: كيفية صنع القهوة:

قبل الحديث عن كيفية صناعة القهوة العربية لا بد من الحديث عن عدد الدلال المستخدمة في صنع القهوة وتقديمها من منطقة لأخرى، يستخدم في الغالب أربع أو ثلاث أو اثنتين، أما المعتاد فهو استخدام **ثلاث دلال**، وهي **المطباخة** أو**الملقمة**، وفيها تغلى القهوة، وعادة ما يكون **غطاؤها** مسطحاً، **والمصفاة** التي تكون أكبر الدلال، وفيها تصفى القهوة، ويجمع فيها بقايا القهوة.وأخيرا **المبهارة أو المزل**، وهي الدلة التي تقدم بها القهوة للشرب.

توجد مراحل عديدة لعملية تحضير القهوة العربية، تبدأ من وضع حبوب البن على النار، بواسطة إناء معدني يسمى (**المحماسة**)، وفيها يحرك البن بواسطة يد المحماسة والتي تشبه الملعقة الطويلة، حتى تنضج جميعها، ومن ثم تطحن القهوة بواسطة إناء معدني يسمى (**النجر**أو**المهباش**)، ومن بعدها تخلط مع بهاراتها المعروفة، كالقرنفل والزعفران والهيل.

يقال " **إللي ما عندة دلة ما حد يندله** "، والقصد أن الذي لا يقدم القهوة العربية بدلته كبرهان على كرمه وضيافته، فلا أحد يعرف له مكاناً أو لايزوره الناس.

تعد الدلة بحد ذاتها قطعة فنية، وليس مجرد وعاء نحاسي بسيط، خاصة تلك المصنوعة يدويا، والتي كثيرا ما تحمل بصمات صانعها الحرفي الخبير، ورغم ذلك فكثير ما رسم الفنانون في لوحاتهم التي تجسد الطبيعة الصامتة، الدلة والفناجين كما نحتوا شكل الدلة بخامات مختلفة.



9:5: البكرج:

اسم تركي ويعني الاناء النحاسي الذي توضع به القهوة وتصب منه، وفي تراثنا الشعبي يسمى الركوة أو الدلة، وتعد الدلة (**البكرج**) الوسيلة الوحيدة لصب القهوة التي لا بد أن

يشربها كل ضيف، وتتميز ألدلة بفمها الهلالي المتدلي من جسمها كمنقار الطير، وبجسمها الاسطواني الشكل، وبراسها المستدير على شكل قمع، واما الدلال المشهورة، فهي التي تصنع من النحاس الاصفر أو الاحمر.

10:5: **ظبية القهوة "العليقة"**



عليقة أو حقيبة من النسيج تصنع بطريقة فنية وبالوان ورسومات جميلة، ويضاف لها اكسسوارات، من شرابيش، وخرز أو الودع، تحفظ فيها القهوة، تعلق على عامود البيت أو في وتد في المضافة حتى تبقى بعيدة عن تلويث القهوة بملوثات البيئة، وفي العادة يكون زوجا ا، الكبرى منهما يحفظ فيها القهوة، والصغري يحفظ بها "الهيل" البهار، وفي بيوت الشيوخ قد تكون ظبية حفظ القهوة مصنوعة من جلد الغزال الصغير (**الظبي**) ومن هنا اتخذ اسمها.

11:5: **الهاون أو النجر،**



حوض أو جرن معدني ثقيل الوزن وبأحجام مختلفة مصنوع من معدن النحاس الاصفرأو الاحمر، يتألف من قطعتين، بدن الهاون، ويكون ذو قاعدة دقيقة وفتحة واسعة، وله أشكال مختلفة، ويكون على شكل مخروطي ضيق من الاسفل وواسع من الاعلى، ويد تتناسب مع حجم الهاون، وفي الغالب لا يزيد طولها عن "25سم "، أحد طرفيها عريضة وثقيلة، ويزين البدن واليد برسومات جميلة، ويستخدم الهاون في تنعيم وتطحن القهوة في حالة توفر المهباش،وبعكس ذلك يستخدم لطحن بهارات الطعام، أو تكسير حبات الجميد عند استخدامها في الطعام.

12:5: **دلال القهوة،**



(1) **الدلة الاولى**: وهي الدلة الكبرى، وتسمى الطباخ، تغلى بها الماء وفيها تتم اول عمليات صنع القهوة.

(2). **الدلة الثانية**: وهي الدلة الوسطى، وتسمى الثنوة، تنقل لها القهوة من الدلة الكبرى وتغلى من جديد على النار.

(3). **الدلة الثالثة**: وهي الدلة الصغرى، وتسمى البكر.تصب فيها القهوة من الدلة الوسطى وتضاف لها بهاراتها، وتغلى من جديد على النار.

(4). البكرج أو المزلة: يصب فيها القهوة من الدلة الصغرى وتكون جاهزة للشرب.

الأكلات الشـــعبية التراثيـــة

مدخل للأكلات الشعبية

لكل مجتمع عاداته وتقاليده وموروثه الاجتماعي، والذي يشمل اللباس واللهجة والطعام، يُعد تناول الطعام حاجة أساسية من حاجات الإنسان، ولذلك يسعى بما أوتي من جهد لتامين الطعام من مختلف الأنواع، حيث كانت الوجبات الرئيسية الثلاث (**فطور وغداء وعشاء**) على الغالب من منتجات أهالي البلد النباتية مثل منتجات القمح كالطحين لصنع الخبز والكشك والبرغل والفريكة وغيرها، والعناصر الحيوانية مثل الحليب لإنتاج اللبن والزبدة والسمنة والجميد، وهناك ما يسمى بالأكلات الشعبية التي يتوق إليها كبار السن خصوصا، حيث اعتادوا عليها في السابق وربما لا يتقنها إلا قلة من بنات الجيل.

والأكلات الشعبية أكثر نفعا لصحة الإنسان، وأقل ضررا خصوصا مع اهتمام الجيل بالأطعمة الجاهزة والتي يكثر الحديث عن أضرارها الصحية، ولا يوجد طبق بعينه يُمكن تسميته الطّبق التّقليديّ الوحيد لجميع الأردنيين، لأنَّ هناك عددًا من أكلات شعبيه أردنية قديمة لذيذة يفتخر بها الأردنيون، ورغم ذلك هناك أكلات شعبيه مشهورة أكثر من غيرها، تميزت بتقديمها في المناسبات الشخصية والعامة، ومنها:

1: الاكلات الشعبية

1:1:المنسف الأردني،

يُعدُّ المنسف الأردني أول طبق طعام في العالم تم ابتكاره بناءً على خلفية حربية عقائدية.ويوم الجمعة يوم الطبق التاريخي المتوارث بين الأردنيين منذ أكثر من 3 آلاف عام حتييومنا هذا، وهنا نذكر قصة تاريخ المنسف الأردني:

تعرض الأردنيون القدماء (قبل المسيحية والإسلام) للهجوم المستمر من اليهود القادمين من غرب نهر الأردن (مملكة يهوذا) في القرن التاسع قبل الميلاد عام 885 ق.م، حتى تمكن ملك الأردن العظيم "ميشع المؤابي" من التخلص من نير مملكة يهوذا وطغيانها واستعادة أراضي مؤآب إلى الأردن وبعد انتصاره على مملكة يهوذا اليهودية، من أجل أن ينسف كل العهود والمواثيق مع اليهود أمر شعب مملكة مؤاب في الأردن، بطبخ طبق يخلد

ذكرىٰ ذاك الانتصار المهيب، المنسف كان طعام مملكة ميشع بعد الانتصار علىٰ اليهود العبرانيين وبنفس الوقت يعارض الشريعة اليهودية التي كانت متبعه في مملكة يهوذا المنهزمة في تلك الحرب، والتي تحرم تماما طبخ اللحم باللبن، ولذلك ابتكر الأردنيون القدامىٰ المنسف والذي ما زال طبقا خالدا وأساسيا في التاريخ والتراث الأردني منذ ثلاثة آلاف عام حتىٰ يومنا هذا.

يُعد المنسف أشهر أكلة شعبية أردنية لغاية ألان، يقدم في كافة المناسبات من أفراح وأتراح وعند قدوم الضيوف، ولإعداد المنسف تذبح الذبيحة (ضأن أو ماعز) وتقطع وتسلق قطع اللحم أولا أو تطبخ مباشرة في اللبن المريس، في قدر ويحرك ببطء وباستمرار باستخدام المغرافة، وهي علىٰ شكل ملعقة خشبية كبيرة، وبعد أن يغلي يضاف إليه اللحم، ويطبخ اللبن واللحم حتىٰ ينضج.

وقد عرف كذلك طبخ الدجاج مع اللبن بدلاً من اللحم في بعض الأماكن، وقد شاع في السابق طبخ المنسف علىٰ جريشة القمح أو الفريكة الخشنة أو البرغل، وذلك قبل دخول مادة الأرز إلىٰ الأرياف الأردنية، ولكن منذ الستينيات والسبعينيات من القرن الماضي تراجع استخدام الجريشة والبرغل في المنسف.

وعند تقديم المنسف يفرد خبز شراك القمح في أرضية المنسف أو السدرأو اللقن ويشرب باللبن المطبوخ ثم يوضع فوق الخبز الأرز أو الجريشة أو البرغل أو الفريكة، ثم توضع قطع اللحم، ويزين المنسف برأس الذبيحة المطبوخ باللبن ويشرب باللبن والسمن البلدي المطيب بالحوايج " البهارات"، ومن الإضافات سابقا زيادة في تكريم الضيف**المقطوطة**، وهي قطع لحم صغيرة مقلية بالسمن البلدي وبعض قطع البقدونس المفروم.

ومن تقاليد أكل المنسف: يتم تناوله علىٰ شكل طورات[1]، حيث تقوم المجموعة الأولىٰ بتناول الطعام ثم تليها الطورة الثانية وهكذا **والجميع يتناول المنسف باليد.**

---

(1) طورات أي مجموعات: مجموعة بعد مجموعة.

2:1: **مجدرة البرغل**

أكلة شعبية أردنية قديمة واسعة الانتشار تحظى بشعبية كبيرة، وهي أكلة سهلة في تحضيرها ولذيذة في مذاقها وغنية بقيمتها الغذائية، وهي طبق مليء بالبروتين، يكثر طبخها في الشتاء أو الأيام الباردة، تتألف من: **العدس، البرغل، البصل**، وقليل من الملح والماء، مع القفرة زيت زيتون.

طريقة العمل: يسلق العدس حتى يصبح قريبا من النضج، عندها تضاف له كمية مساوية من البرغل الخشن المنقوع قليلا، يضاف الماء والملح والبهارات، ويترك المزيج على نار هادية لينضج، وبعدها يحمر البصل المقطع قطعا طويلة بزيت الزيتون ويزين به طبق المجدرة وقد تُطبخ بدلا من البرغل الأرز أو الفريكة الخشنة، وتأكل المجدرة مع سلطة بندورة أو الرايب والبصل والسماق.

3:1:**الرشوف،**

يعد الرشوف من الأكلات الشعبية الأردنية التقليدية، فقد كان الرشوف أكلة كل المناسبات، وكانت تشكل طبق المائدة الرئيس عند العائلات الأردنية، وكانت تدور حوله أهزوجة حماسية: (**يا محلا قدر الرشوف.... كلما برد نهجم عليه**).

تتكون هذه الأكلة من العدس وجريشة القمح والمريس، وقد يضاف الحمص أحيانا، وقد يستعاض عن جريشة القمح بالبرغل، ويسلق العدس وتنقع الجريشة في الماء ويمرس الجميد ويوضع على النار ليغلي، تضاف الحبوب وتكون نسبة الجريشة هي الأكبر، يطبخ المزيج لينضج وتضاف عليه القدحة (البصل المقلي بالسمن أو الزيت)، وقد يضاف السمن أو الزيت من دون قدحة، ويكون الرشوف أكثف من الشوربة، ويفتّ خبز الشراك أو الطابون في صحن الرشوف بكل مكوناته.

وفي بعض الحالات يستعاض بمريس البندورة المخففة (المشروح)،بدلا من مريس الجميد، وفي العادة يقدم رشوف البندورة في فصل الشتاء.ويقدم مع المخللات الحامضة والخضار، وهو مفيد جدا لكونه غني بالبروتين والألياف، لكنه ثقيل على المعدة.

4:1:المفتول

يعود تاريخ المفتول إلى عصور ما قبل الميلاد، يُصنع من القمح المجروش ويُضاف إليه الطحين العادي، وهو طعام شعبي أردني يؤكل في أيام الشتاء، يصنع يدويا ويتكون من دقيق قمح يتم تحويله لكرات صغيرة بحجم حبة العدس، يتم طهيه على البخار المتصاعد من شوربة اللحمة وخليط الخضروات، وعند نضوجها يضاف لها مرق اللحم أو الدجاج، ويضاف له بعد ذلك اليخنة التي تصنع من مزيج الخضار، كالجزر والقرع والبطاطا والبصل والطماطم، ويقدم المفتول مع اللحم، وهو ذي قيمة غذائية عالية.

يرش الماء على البرغل وينثر عليه الطحين ويحرك بين الكفين إلى أن يصبح حبوبا مستديرة، ويوضع المفتول في مصفاة فوق طنجرة الطبيخ وبها اللحم أو الدجاج، بالإضافة إلى الحمص الحب والبصل المقطع والبهارات والماء، ويغلق الشق الفاصل بين المصفاة والطنجرة بواسطة قطعة من العجين، لمنع هدر البخار الساخن، وتسمى هذه العملية التهبيل، ويترك على النار حتى ينضج وتنضج السليقة، وبعد النضج المفتول والشوربة، يصب المفتول في لقن وتصب فوقه الشوربة.

وقبل استخدام المصفاة المعدنية استخدمت مصفاة من الفخار وفيها فتحات ضيقة تسمح بمرور البخار من الطنجرة إلى المفتول. وقد يضاف دبس البندورة والعدس إلى شوربة المفتول، وقد يستعاض عن اللحم بالفطر أو العكوب.

5:1: المقلوبة،

هي طعام الفاتحين الذي قدمه أهل القدس لجيش السلطان صلاح الدين الأيوبي بعد الانتصار العظيم وفتح بيت المقدس وكان اسمها الباذنجانية.. فما أن تم النصر المبين حتى أتى أهل القدس بقدورهم لإطعام جيش الفاتحين.. ولأنه تم قلبها بأوان أعجب بها السلطان صلاح الدين وهو من أسماها المقلوبة.. ولذلك يغتاظ الصهاينة من هذه الطبخة واعتزاز أهل فلسطين بها، والمقلوبة كانت طعام جيش صلاح الدين بعد فتح بيت المقدس.

هذا الطبق حرفيا مثل اسمه مقلوب رأسا على عقب، لأن مكوناته توضع في قدر الطبخ ترتب بطريقة معينة، في البداية طبقة الدجاج أو اللحم، ثم طبقة الخضار المتنوعة، وهي البطاطا والباذنجان والزهرة، ثم الأرز، وبعد أن تنضج، يجتمع الجميع حول الأم لمشاهدتها وهي تقلب الوعاء الضخم فوق طبق مسطح ثم رفعه، لتكتشف عن ما يشبه كعكة أنيقة من الأرز والدجاج أو اللحم والخضار، وتقدم المقلوبة مع سلطة البندورة مع زيت الزيتون أو لبن الرائب، وهي من الأكلات الشعبية القديمة المشهورة.

6:1**:الفريكة**

يتم الحصول على الفريكة من حرق سنابل القمح الخضراء حرقا خفيفا على قش ناشف أو نبات الشوك، ثم تجمع وتفركلاستخراج حبات القمح منها ويمكن أن تؤكل من دون طبخ قبل جفافها وتكون لينة ولذيذة.

تجفف الفريكة وتجرش بشكل خشن وتطبخ بعدة أشكال، وتستعمل في الطبيخ بدلا من الأرز، وقد تطبخ الفريكة مع العدس ويضاف لها السمن عند التقديم، تقدم الفريكة على شكل شوربة وتعمل بعد فرم البصل ويقلى بالزيت ثم تضاف إليه قطع اللحمة أو الدجاج ثم تضاف لها الفريكة الناعمة (سميدة الفريكة مع الماء والملح وتطبخ حتى تنضج.

7:1**:العدس**

شوربة العدس من ضمن قائمة الأكلات الشعبية الأردنية القديمة، وخاصة في فصل الشتاء، يدخل العدس في كثير من الأكلات الشعبية وعلى عدة أشكال ومنها:

طبيخ العدس

ويتكون من عدس حب مسلوق وبصل مقطع ومقلي بالزيت وقد يضاف إلى طبيخ العدس اللحم أو عظام اللحم، كما يؤكل العدس على شكل شوربة، فعندما يكون الجو باردا وممطرا في الخارج، تبدأ الأمهات الأردنيات على الفور في إعداد شوربة العدس، يمنح شوربة العدس دفئا للجسم في فصل الشتاء، ويعزز الطاقة ويقوي عجز المناعة،حيث يطبخ العدس المجروش بالماء حتى يتكاثف، ويضاف إليه البصل المفروم

والمقلي بالسمن أو زيت الزيتون، ويسكب فوق خبز الشراك المفتوت، ويضاف بعض البهارات مع شوربة العدس مثل الكركم واليسنون والفلفل.

8:1:الكرشات(الكوارع)،

أكلة الكُرش من الأكلات القديمة لكنها تحتاج إلى جهد كبير، حيث يجري تقطيع هذه الأحشاء بعد أن تنظف جيدا، ومن ثم يتم خياطتها إلى مكعبات صغيرة، تنظف الكرشة **(معدة الغنم)** تنظيفا جيدا عدة مرات وتخاط على بعضها البعض، بعد أن تحشا بخليط البرغل أو الأرز مع اللحم المفروم والحمص والملح والبهارات، وتسلق الكرشات بالماء وقد تسلق معها الكراعين **(أرجل الجدي أو الخروف)**، وعند مقاربة النضج تنشل وتسقط في مريس اللبن الجميد وتطبخ على النار حتى النضج.ويفضل أن تطهى **(الكرشات)** على نار حطب ويستغرق طهيها ساعتان إلى ثلاثة تقريبا. ولعل السبب في عدم انتشار هذه الأكلة كثيرا على الموائد نتيجة إلى الجهد الذي تحتاجه في إعدادها، وعدم قدرة الأجيال الجديدة من النساء على طبخها، بسبب ظروف الحياة المعاصرة.

9:1:الكبــة

الكباب من الأكلات القديمة المشهورة في شمال الأردن، وتتفنن في إعدادها المناطق والأسر في إشكال وأحجام مختلفة، إلا أنها تعتمد جميعها على عجينة متمازجة من سميد البرغل أو سميد الجريش المنقوع بالماء والمدعوك مع اللحم الأحمر المدقوق بالجرن مع الملح والبهارات، تُشكل العجينة على شكل أقراص وتحشى ثم تقلى بالزيت أو تسلق أو تُهبل بالبخار، أو تشوى أو تطبخ بمريس الجميد أو مريس البندورة.

وتعمل بأن تحشى أقراص الكبة باللحم المفروم والبصل المقليين، وقد يضاف الجوز المدقوق، وتطيب بحبات الرمان أو السماق، وتُغلي بالزيت في الصاج أو تُهبل على البخار، ويتم طبخ الكباب كذلك بإسقاط حبات الكباب في قدر فيه ماء مغلي ويضاف إليه القليل من الملح والزيت، حيث تترك لتغلي في القدر نحو عشر دقائق، أو تسقط في مريس اللبن الجميد المغلي حتى تنضج. وطريقة تقديمها تعتمد على الذوق، وفي الأردن تؤكل في الغالب مقلية أو تكون طبقا جانبيا.

1:10:الخبيزة

الخبيزة أكلة ينحصر إعدادها في فصل الشتاء، لارتباطها بنبتة الخبيزة التي تنمو في البراري بعد هطول الأمطار، يجري تحضيرها على طريقتين، إما أن تطهى أوراقها مضافا إليها كرات صغيره من الدقيق المفتول والبصل وزيت الزيتون، أو تقلب أوراقها مع البصل وزيت الزيتون فقط، وتشير دراسات منشورة على أن الخبيزة تحتوي على فائدة كبيره للجسم وعناصر غذائية عالية.

يفرم البصل وتُحاس بالزيت ثم تضاف إليه الخبيزة المفرومة، وتُحاس مع البصل ثم يضاف الليمون، وتُغمس حوسة الخبيزة بالخبز، وفي بعض الأماكن يضاف إليها البيض أو القزحة أو البرغل الناعم المنقوع.

1:11:العكوب

نبات شوكي يعيش في الجبال والسهول وخاصة في وسط وشمال الأردن، له ساق وزهرة كثيفة تغطيها الأشواك، ينظف العكوب من أشواكه بحرص ويؤكل مطبوخا، يصنع منه الأهالي العديد من أشكال الطعام، فالبعض يأكله مقليا مع البيض ومعظمهم يأكله مطهواً مع اللبن، كما يضاف إلى العديد من أشكال الشوربات، ويضعه البعض مع أكلة المقلوبة أو المفتول.

طريقة طبخه: يقلى البصل المفروم والعكوب المنظف والمقطع مع الزيت أو السمن حتى ينضج ويغمس بالخبز، أو يؤكل مع البرغل أو الأرز، وقد يطبخ العكوب مع المقلوبة أو المفتول باستخدامه بدلا من اللحمة أو الدجاج.

1:12:ورق العنب

يُعد ورق العنب أو ما يعرف محليا باسم الدوالي من أشهر الوجبات ويعد من الوجبات التي تتوفر في البيت طيلة أيام السنة، وهو من أكثر الأكلات الشعبية الأردنية، ويتكون هذا الطبق من ورق العنب المحشو بالأرز واللحم المفروم، ويستعاض عن اللحم المفروم أحيانا بالدجاج وطهيها في قدر كبير، وأحيانا بجانب الخضروات المحشوة الأخرى، مثل: الباذنجان والكوسا والفليفلة، وقد يبدو هذا الطبق بسيطا، إلا أنه يحتاج إلى

الكثير من الجهد والوقت لتحضيره، ولكنه يرسم ابتسامة على وجه الجميع بمجرد تقديمه[1].

13:1: **المسخن**

هو طبق من الأكلات الشعبية الأردنية القديمة، غالبا تقدم في فصل الشتاء، وهو طبق ذو مظهر غريب، يبدو وكأنه خبز غارق بالزيت والبصل، لكنه يحتاج لخبرة في إعداده، فهو يتكون من خبز الطابون المنقوع بزيت الزيتون، والمزين بأكوام من البصل والتوابل الحامضة، وعلى وجهه دجاج مشوي ويقدم مع اللبن الرائب.

وتعمل بسلق قطع الدجاج، ثم يفرم البصل الناعم بمعدل بصلة لكل رغيف، ويوضع في وعاء ويملح ويغمر بزيت الزيتون، ويقلب على النار حتى ينضج، ثم يوضع البصل فوق وعاء واسع، وعندما يبرد يضاف إليه السماق ويخلط جيدا، ويغمس كل رغيف بالزيت وتوضع على السدر فوق قليل من مرق الدجاج المصفى، ويرشب السماق ثم يغطى بالبصل.

14:1:**الجعاجيل،**

هي أكلة أردنية لذيذة ولها قيمة غذائية عالية. تتكون من كرات معجونة من طحين القمح والبيض والبصل واللوف والذي يستعاض عنه بالبقدونس عند عدم توفره، يفرم اللوف ويفرك بالملح لأزالت المرار والحر منه، ويسلق بالماء المغلي، وبعد تصفيته من الماء يقلى بالسمن أو زيت الزيتون حتى ينضج، ثم يضاف البيض والطحين والملح والبهارات وتخلط المكونات، حتى تشكل عجينة متماسكة، تشكل منها كرات بحجم البيضة تقريبا، وتسقط في اللبن المغلي المضاف إليه العدس وتطبخ حتى تنضج.

15:1: **العجـــــة**

تتكون هذه الأكلة من البيض والبصل المفروم ناعما أو الثوم المهروس وقليل من طحين القمح والملح والفلفل وأحيانا الكركم، وقد تضاف إليها كمية من اللوف المفروم

[1] موقع متراس الالكتروني.

والمعصور، ثم تخلط المكونات وتغلي بالسمن أو زيت الزيتون، وكانت تقدم للعرسان صباحية الدخلةأو للنساء بعد الولادة.

16:1:**قرص النارأوالعربود**

يتكون قرص النار من طحين القمح الأصفر الخالص، ويعجن بالماء كالعجين العادي بدون خميرة. تكون العجينةناشفة باستخدام قليل من الماء، وتعجن من قبل رجال أو نساء ذي خبرة إذ لايتقن هذا النوع من العجين والخبز أيّاً كان، يستحسن خبز النار في البر؛ حيث العربان والرعيان والحراثين والحصادين والدرّاسين.

يمتاز قرص النار بمقاومته للظروف الجوية حيث يبقى طريا لفترات طويلة ولا يتغير طعمه ولا شكله ولا يتلف، يؤكل قرص النار مباشرة مع أي (غموس[1]) مثل الرايب، لبن مخيض، سمن بلدي، زبده، زيت زيتون، وهناك من يفضل قرص النار فتيت باللبن الجميد والسمن البلدي.

طريقة الخبز:

تشعل نار كثيفة بحطب ثقيل (قرامي[2]) (شقيح) إلى أن تهمد وتصبح جمراًأقرب إلى الانتهاء وضرورة تكوّن (الريغه) المادة الرمادية الناتجة عن اشتعال النار، تفرد مساحة واسعة وسط أرض النار وهنا يفضل أن تكون الأرض (جلدة) أي صلبة. ويوضع القرص ويغطى بالجمر الضعيف و(الريغة) تماما. بحيث لا يظهر منه شيءٌ. ويبقى ساعَةً تقريبا وحسب قوة النار ومدة اشتعالها.وبعد ذلك (تفهد) عنه النار بملقط أوأي أداة حديدية أوخشبية. ويستخرج الرغيف ساخنا. ويحمله الخباز بيده ويضرب عليه بقطعة قماش أو بيديه بكلا الاتجاهين لينظف من آثار الرماد، ويكون جاهزا للأكل والاستعمال.

17:1: **القليّة**

في فصل الشتاء والليل الطويل وتعاليل كوانين الممتعة ذات الطقوس الخاصة، وبعد عناء نهار طويل وشاق، وما تخلله من جوع وبرد وتعب، تشعل النار بالحطب الثقيل الذي

---

(1) غموس وتعني الطعام الذي يقدّم إلى أهل البيت أو الضيوف.

(2) قرامي مفردها قرميّة وهي جذور الشجرة وقاعدتها.

يملأ الجورة، وسط دار الطين والدخان يعانق السماء كالسحاب، وتسيل دموع الفرح وتكحل العيون، وتتفتح قنواتها وتعالج أوجاعها ويحسن أداؤها وتدفأ القلوب والأنفس، لذلك فإن القلية تكون سيدة الموقف ومطلباً شعبياً عاماً، تجمع عليه الناس.

وسرعان ما ترىٰ راعية البيت النشميةوقد أحضرت كمية من القمح النظيف الجاهز للقلية وتضعه في بطن الصاج بعد تنظيفه ليتحول إلىٰ قلية وإبريق الشاي المطعم بالزعتر أو الميرمية في وسط فرحة عارمة بموسم مطري وفير. وسواليف عن الموسم والمراعي والمغامرات وسعد السعود وإخوته والمستقرضات[1] والعجوز التي تقرع مع السيل، وتلتف الأسرة حول جورة النار.

و**القلية** باختصار قمح صافٍ100٪ يحمص علىٰ الصاج بعد تقليبه علىٰ النار، حتىٰ يأخذ لون التحميص المعروف، يقدم ساخنا ويسهل علىٰ طواحين الفم طحنه، ومضغه بسهولة، طعمه لذيذ يغني عن وجبة العشاء في الحدود الدنيا، تقع خدماته بين التسلية ووجبة الطعام، لذلك قالأهلنا: **كلْ قليه واشرب ميه، وان جُعتْ حقك عليّ.**

والقلية غنية في قيمتها الغذائية، تزود الجسم بالسعرات الحرارية المطلوبة، مدره للحليب للأمهات الرضع، تحسن وظائف جهاز المناعة، غنيةبالألياف الطبيعية، تساعد في نمو أجسام الأطفال. وتقلل من نسب الكولسترول في الدم. وتقوي الأسنان وتحسن أداءاللثة، وجبةخفيفة نظيفة، تحضر بسرعة وتصمد في المعدة لفترات طويلة، يحملها الراعي والحراث والحصاد والحطابات في أعمالهم.

---

[1] حكاية من الحكايات التي يرويها كبار السن: عن بعض الروايات التي سمعوها ممن هم اكبر منهم، حول "المستقرضات: إن شهر آذار كان يتعجل قدوم الدفء الذي اشتاق إليه الناس، بعد أن ملوا من برودة شباط وتقلباته، فخاطبه قائلا له (شباط يا ابن عمي ثلاثة منك وأربعة مني، بنخلي دولاب العجوز يغني) والدولاب هنا هو المغزل. وبناءً على هذه الرواية، عندما يبدأ الطقس بالتحول إلى الدفء، تخرج إحدى العجائز من البيت، وتبدأ في غزل الصوف، مستمتعة بأشعة الشمس الدافئة، والجو المعتدل. وقد جاء في بعض الروايات أن تلك العجوز بدأت تشمت من شباط وتقلباته، فسمعها شباط وغضب لهذه الإهانة، واستنجد بابن عمه آذار قائلا (آذار، يا ابن عمي، أربعة منك وثلاثة مني بنخلي العجوز تحرق دولابها والمغزل) أي أنها تشعل دولابها.

18:1: **قطين البندوره**

الفقر والجوع والحاجة، كانت عناوين رئيسة لحياة الآباء والأجداد لسنوات طويلة مضت إلا نفر قليل من ميسوري الحال والأثرياء، لم يكن محصول البندورة زمان على مدار العام كما هو الحال في أيامنا هذه، فكان محصول البندورة متوفرا في فصل الصيف فيما يعرف بالزراعات الصيفية، أما محصول البندورة في فصل الشتاء فكان محصورا في المناطق الغورية فقط، وبهذا الحال يبقى فصل الشتاء تقريبا خال من مادة البندورة ومشتقاتها، ولأن الحاجة أم الاختراع، أخذ الناس يجففون ما يزيد من محصول الزراعات الصيفية لاستخدامه للشوربات والطبيخ في فصل الشتاء، وخصوصا البندورة الحمراء (الناضجة) تماما، وتجففها بعد ان تقسم الحبة إلى قسمين فقط وتضعها في مقاطن خاصة تحت أشعة الشمس لتبقى نظيفة وبتهوية مناسبة ومحمية من التلف والعفن.

ويستخدم قطين البندورة المجفف في صناعة الفتات والشوربات مع جريش القمح وقدحه بصل،بعد إذابته بالماء الساخن لنصف ساعة تقريبا، ويمٌرس كمريس الجميد بأيادي أمهاتنا الطاهرات العفيفات النظيفات، ومن ثم يصفى بمنخل خشن ويعزل الورش والقشر عن العصير الخالص. وقد سد هذا المنتج حاجات كثير من الأسر الفقيرة، حيث يحتوي عصير قطين البندورة على كامل القيم الغذائية الموجودة بالبندورة الأصلية قبل التجفيف.

2: الحلويات الشعبية التراثية

تتشابه مكونات الأغذية عند العديد من شعوب العالم، إلا أنّ بعض الشعوب ابتكرت طرائق في صناعة أغذيتها ومشروباتها، وتفننت في إدخال عناصر أخرى إليها، تميزها عن باقي الشعوب. وتتمازج الحضارات وتتلاقح بشكل دائم، مما ينتج عنه تغييرات مستمرة تصيب معظم أساليب وطرق الحياة، إلا أنه يبقى لكل شعب خصوصيته التي يستمدها مما يتوفر في بيئته من مصادر، وما يحيط به من ظروف.

أما أشهر الحلويات القديمة جداً المتوارثة عن الجدات والأمهات لدى الأردنيات ما يلي:

1:2: **اللزاقيات**

إكرام الضيف من شيم الناس إن حل في ديارهم، واذا كان الضيف مستعجلاً فمن الصعب أن ينتظر حتى وقت الغداء أو العشاء، وهنا يتم الاتفاق بين الضيف والمعازيب أن تكون ضيافته على الماشي، وعلى عجل تقوم إحدى النساء النشميات بالعجين لعمل خبز اللزاقيات، وخلال أقل من ساعة تقدم صينية اللزاقيات أمام الضيف بهيبتها المعهودة.

اللزاقيات أكلة لذيذة غنية بقيمتها الغذائية يتمناها الكبير والصغير المدني والفلاح. وتعرف بأنها كنافة الفلاحين، وهي نوع من أنواع خبز القمح البلدي، ولا يؤكل خبزها مباشرة (حاف) ولا مع غموس، ولا يقبل خبزها الا أن يكون للزاقيات فقط.

تعد النساء الأردنيات حلويات اللزاقيات بإتقان، وتعد من طحين القمح والماء بدون خميرة ليكون عويصاً، ويعجن بأيديهن حتى يصبح العجين رخواً وعويصاً ثم يتحول بعد ذلك إلى خبز الشراك الخميل وليس الرقيق الذي تخبزه الأردنيات على الصاج المعدني قبل خبزه بدقائق.

يدهن العجين بالسمن البلدي حتى لا يلتصق، وبعد نضجه تقلب إلى الوجه الآخر، ثم يدهن بالسمن البلدي ثم يرش بالسكر بعد تشبيعه بالسمن، ويوضع رغيف ثان فوقه ليصبح طبقتين بالطريقة نفسها، ويقطع إلى أحجام صغيرة بالسكين، ويقدم بالصحن كحلويات. وقد تستخدم الزبدة بدل السمن خاصة في موسم إنتاج الزبدة.

درج في بعض مناسبات الناس الاجتماعية أن تقدم اللزاقيات كضيافة بدل الكنافة والحلويات الأخرى، والبعض الآخر يقدمها في مناسبات العزاء مع الهيطلية وحسب ثقافات الشعوب.

2:2: **زلابيـــة**

تحضر عجينة الزلابية من طحين القمح والماء والسمسم والخميرة وقليل من الملح، وقد تضاف القزحة واليانسون، وتكون العجينة طرية نوعا ما، تشكل على شكل أقراص وترق وتلقى بزيت الزيتون أو السمن، وقد ترش بالسكر.

3:2: **العوامـــة**

تحضر عجينة العوامة باستعمال طحين القمح، والخميرة وقليل من النشا. تضرب العجينة باليد حتى تتجانس وتختفي الفقاقيع، ثم توضع كمية من العجين في قبضة اليد ويضغط عليها حتى تخرج كمية صغيرة من العجين من بين الإبهام والشاهد وبمساعدة الملعقة تقلى الكرات الصغيرة في زيت الزيتون، تشرب بالقطر أو ترش بالسكر.

4:2: **البحته (رز بحليب)**

وهو الأرز المطبوخ بالحليب والسكر، يغسل الأرز وقد ينقع بالماء، يغلى الحليب والسكر، يغسل الأرز وقد ينقع بالماء، يغلى الحليب المحلى ويضاف الأرز للحليب، وقد تضاف مادة عطرية (العطرة) أوراق الليمون، يطبخ على نار هادئة مع التحريك حتى يصبح قوامه كثيفا ثم يصب في صينية ويضاف السمن.

5:2: **البسيسة**

من أشهر الحلويات البيتية التي كانت تصنع في منازل الفلاحين في الأيام الغابرة. تتكون من دقيق القمح بعد قليه، فيما يعرف بالقليه، أو دقيق الفريكة بعد جرشها أو طحنها لهذه الغاية، تُنخّل الفريكة ويؤخذ الدقيق ويخلط بزيت الزيتون الخالص أو السمن البلدي حسب الرغبة والمتوفر منهما، حتى يتجانس الخليط. ويضاف إليه السمسم المحمص والتمر والدوم[1] ويضاف السكر حسب الرغبة، وتؤكل باليد أوبالملعقة.

تعُدَ البسيسة أكلة شتوية تزود الجسم بالطاقة والحيوية والنشاط، وهناك من يصنفها حلويات، وهناك من تكون وجبته الرئيسة الوحيدة، يرغب بتناولها الحراثون والرعيان والنساء الحطابات والولادات، فإنها مدرة للحليب وتصمد في المعدة فترة طويلة وتقاوم الجوع، حيث يتم صنع كرات من هذا الخليط، يمكن الاحتفاظ به لمدة طويلة قد تصل لعدة أشهر.

(1) الدوم هو ثمر شجر السدر.

6:2: **اللبا**

وهو حليب الشاة النفساء (اللبا)، يغلى حتى يتخثر ويضاف إليه السكر، يقدم مع خبز الشراك المفتوت.

7:2: **حلبـــة**

يعجن طحين القمح مع منقوع الحلبة أو مغلي الحلبة وزيت الزيتون، وتسوى العجينة في صينية تخبز في الفرن ثم تشرب بالقطر.

8:2: **قرع مع حليب**

يغلى الحليب ويضاف إليه القرع المقطع، يُحلى ويترك على النار حتى يصبح كثيف القوام، ويقدم ساخنا أو باردا وقد يضاف السمن .

9:2: **سليقـــة**

تتكون بشكل رئيس من القمح مضاف إليه الفول والعدس والحمص، وهذه الخلطة لها دلالات مثلا: العدس تشبيه للأسنان الصغيرة الأمامية، والفول والحمص للطواحين الخلفية.

يتم سلق هذه الخلطة حتى تنضج على النار، وتؤكل ساخنة بعد رش السكر عليها وتزيينها بالملبس على قضامة وحب قريش[1].

ترتبط أكلة السليقة غالبا بمناسبة اجتماعية، عندما تبدأ اسنان الطفل المولود حديثا بالظهور جرت العادة ان تقوم الأمهات والجدات بالتحضير لهذه المناسبة، احتفالا وإشهارا لكل الجيران والاقارب بأن الطفل قد كبر وأسنانه بدأت بالظهور.

يتم سلق المكونات منذ الصباح الباكر، وهنا تبدأ الطقوس بتعبئة الصحون والزبادي ويقوم أطفال الأسرة والجيران بتوزيعها على كافة بيوت الحي والاقارب، إيذاناً ببدء الاحتفال بهذه المناسبة السعيدة، والتي كانت تترافق مع إجراء احتفال في بيت والد الطفل يشمله الغناء والرقص، ويتم خلاله إعادة توزيع السليقة مرة أخرى على المشاركين.

---

[1] حب قريش هو ما بداخل ثمر اللزاب.

الألعاب الشعبية للكبار والصغار في الموروث الشعبي

تشير العديد من الدراسات إلى أن الألعاب الشعبية تمنح الأسرة طفلا اجتماعيا، قوي الشخصية وجريء ومغامر، كون غالبية هذه الألعاب يمارسها أكثر من شخصين، كما أن الطفل يتعود على المنافسة المباشرة والاحتكاك مع أقرانه، والألعاب مثل "الجلول" أو "الطابه والسبع حجار" أو "الحجلة" أو "نط الحبلة" أو "الغمايه". كانت تمارس هذه الألعاب من قبل الذكور والإناث.

الألعاب التي كانت تمارس من قبل الذكور

1. **الزقطه**

لعبة قديمة تسمى (الزقطة)، وغالبا ما تشتهرهذه اللعبة بين البنات الصبايا لأنها تتطلب الجلوس في مكان ثابت الأمر الذي لا يرضي الأطفال الصبيان، هذا من ناحية، ومن ناحية أخرى فإن الصبيان يفضلون ألعاباً أخرى فيها عنف وقوة مثل سبع حجار، و(حذر بذر)، وحاكم جلاد، والخبايا وغيرها،

لعبة للبنات عبارة عن خمس حصوات حيث يقوم من عليه الدور بقذف الحصوات على الأرض ويختار منها واحدة في اليد تسمى (القال) ثم يقوم بقذفها في الهواء والتقاط الحصوات واحدة تلو الأخرى، وتسمى هذه الحركة واحد، ثم تتم إعادة نفس الحركة والتقاط كل حصاتين معا، وتسمى هذه الحركة تان، ثم تعاد الحركة مرة أخرى وتلتقط ثلاث حصوات معا وواحدة وحدها، وتسمى هذه الحركة ثلث، ثم يحاول اللاعب قذف واحدة في الهواء مع التقاط الأربع حصوات معا، وتسمى هذه الحركة ربع، ثم ينثر الخمس حصوات على الأرض ويتم اختيار واحدة في اليد، ثم يتم وضع اليد الأخرى على الأرض بتقويس الإبهام والسبابة بحيث تكون اليد على شكل مغارة، ثم يطلب من المشاركين في اللعبة اختيار إحدى الحصوات، عندما يسألهم اللاعب: " أين أبوكم " فيختارون أصعب موقع للحصاة، ثم يحاول إدخال جميع الحصوات داخل المغارة بشرط إدخال " أبيهم " بحركة واحدة فقط وإذا نجح في ذلك يصل إلى آخر مرحلة:

وهي حيث يضع خمس حصوات في الكف وهنا تحتسب له نقاط بعدد الحصوات التي استطاع أن يلقفها وفي حالة التقاف حصاة واحدة... وتنتقل اللعبة إلى اللاعب التالي: أما إذا التقف حصاتين، فيكون له بكل حصاة درجتان فيصبح المجموع أربع درجات... وإذا التقف ثلاث حصوات، يكون له ست درجات.. أما إذا استطاع لقف خمس حصوات فله عشر درجات، وهي أعلى مستوى. وتستمر اللعبة هكذا، فإن أخطأ اللاعب انتقلت اللعبة إلى اللاعب التالي.

هذه اللعبة تبدو للوهلة الأولى أطفال يلعبون بعدد من الحصى ضمن حركات معينة بين طفلين لكن المتتبع لحركات ومراحل هذه اللعبة يلمس حجم الذكاء والفطنة لدى من اكتشفها، ففيها قدرة عالية على التدريب ولياقة لمفاصل الأصابع واليد وكامل الجسم وقدرة عالية على التحمل وضبط النفس والأعصاب والسيطرة على الحركة أثناء رمي الحصوة الواحدة للأعلى أو كل الحصى وخفة اليد والسرعة في رمي الحصوة داخل مثلث اليد الأخرى، بالإضافة لحركات أخرى جميلة تسهم في الضبط والربط وتعلم الصبر.

2. **الحِجلـــــة**

من أشهر الألعاب الشعبية وتلعبها البنات، حيث يرسم مستطيل على أرض ترابية ويقسم عرضيا إلى عشرة مستطيلات صغيرة، تقوم الفتاة التي تلعب الحجلة باختيار قطعة فخارية أو حجرية ووضعها على الأرض في أول مربع من مربعات المستطيل، وتقوم الفتاة بدفع القطعة بإحدى قدميها إلى الأمام، بينما تكون القدم الثانية مرفوعة عن الأرض، بحيث لا تلامسها أبداً، وتحاول الفتاة أن تجعل القطعة تستقر في المربع التالي، ثم الذي يليه، وهكذا وبحيث تجتاز المنعطف، فإذا توقفت الفتاة على الخط الذي يفصل بين المربع والذي يليه، أو لامست قدمها المرفوعة عن الأرض، أو داست بقدمها التي تستخدمها في دفع القطعة على ذلك الخط تكون قد خسرت اللعبة، ويحق لزميلتها أن تحل مكانها. تمارس هذه اللعبة في ساعات النهار، وبخاصة في فصل الربيع، وحينما تشرق شمس الصباح الدافئة.

3. **نطة الحبل**

تمسك الحبل بكلتا يديها بطول مناسب وترميه خلف ظهرها لتقفز عنه في كل مرة ويسجل لها كم مرة قفزت عن الحبل بدون أن تخطئ به.

4. **الغماية للبنات:**

لعبة للبنات تتحدى واحدة منهن ويلف على عيونها منديل بحث لا تستطيع أن ترى من الأشياء، ويلتف البنات حولها ويلمسنها بحذر، وهي تحاول مسك أيّاً منهن، ومن تمسكه منهن يكون الدور عليه لتعصب عيونه ويمارس نفس الدور الذي قامت به زميلتها التي فازت بالإمساك بها وهكذ. وتعتمد هذه اللعبة على شدة الحدس وردة الفعل.

5.**الخمسات**

لعبة الخمسات لعبة بسيطة لا تحتاج إلى كلفه مادية تجدها في البيت بين الدفاتر القديمة تسليهم بعض الوقت خصوصا في فصل الشتاء إن كان لديهم قليل من الفراغ. سميت هذه اللعبة خمسات، نسبة إلى الدوائر الصغيرة التي ملاءة السطور والتي على شكل رقم خمسه (٥) بالعربي، تلعب بين شخصين فقط ويمكن بين فريقين وطريقة عملها كالتالي:

إحضار ورقه بيضاء مسطرة،أو ساده، قلم رصاص أو حبر، توضع دوائر صغيرة متساوية على طول السطر بحيث يكون بين الدائرة والأخرى مسافة 1سم، تعبأ كامل أسطر الورقة بحيث تكون الدوائر متساوية أفقياً وعامودياً.

يبدأ اللعب من أحد الفريقين فيوصل خط مستقيم أفقي أو عمودي بين دائرة وأخرى وليس بالضرورة الترتيب، ويفضل أن يكون عشوائياً ثم يقوم الفريق الآخر بتوصيل خط أخر، بين دائرتين في أي مكان من الورقة، تكون في بدايتها سهلة وبسيطة وبأريحية تامة لكن سرعان ما تغلق الدوائر وحسب شطارة كل فريق.

الفريق الشاطر الذي يغلق مربعات أكثر ويضع بداخل كل مربع أغلقه علامة معينة يعودنا إليها عند عد الخانات المغلقة، بعد أن تغلق كل المربعات لصالح الفريقين تبدأ عملية العد وإعلان النتيجة.

المهارة والذكاء في هذه اللعبة أن تختار خطوطاً غلق تربح على اليمين والشمال، أي بمعنى بخط واحد تغلق خانتان متلاصقتان لصالحك.

6. **لعبة الأكياس**

عدد اللاعبين: 6 إلى 10 أشخاص ذكور أو إناث.

الأدوات: كيس (شوال) لكل واحد

طريقة اللعبة: يختار كل فريق من بينه من يكون قائداً يمثله في الاتفاق على نظام اللعبة، ويفصلان في كل ما يتعلق بأمور اللعبة.

يرسم خطا مستقيماً في الملعب يقف عليه اللاعبون بعد أن يلبس كل كيسه، بحيث تكون الناحية المغلقة من الكيس في القدمين والناحية المفتوحة ناحية الصدر ويمسك باليدين، وعندما تعطى إشارة البداية يقوم الأعضاء في التسابق من نقطة البداية إلى نقطة النهاية في الناحية الأخرى للملعب والعودة وعلى قائدي الفريقين ملاحظة اللاعبين ومقدار تمسكهم بقواعد اللعب والتي هي:

1. لا يحق للشخص المشي دون الكيس
2. في حالة وقوع أحدهم عليه أن يتابع المشي من النقطة التي وقع فيها
3. عدم مسك أي منهم الآخر.

7. **لعبة شفت القمر**

العدد: اثنان من الذكور أو الإناث

طريقة اللعبة: يقف الطفلان ظهراً بظهر ومتلاصقين ماداً كل منهما كلتا يديه إلى الوراء وبطريقة فنية تشبك الأيدي ليبدأ أي منهما اللعبة بحيث يحني جسمه إلى الأمام نحو الأرض فيكون الثاني قد ارتفع على ظهره وهكذا يكون لكل منهما دور في الانحناء والركوب مع تكرار ذلك مراراً، وفي كل مرة يقول الحامل للمحمول "شفت القمر؟" فيرد عليه المحمول قائلاً "شفته" فيسأله الأول "شو تحته؟" فيجيب الثاني "حمص مقلي" فيقول الأول "طيح عني يا عقلي" فينتهي دور الحامل على هذه الطريقة ليبدأها الثاني مع ترديد كل منهما كما في دوره ما ذكرا سابقاً، وبهذه الطريقة تستمر اللعبة.

8. **لعبة العجانة والخبازة**

غالبا تقوم بها الجدات الكبيرات بالسن وهي تداعب احد أحفادها الأطفال، بحيث يجلس الطفل في حضن جدته وجها لوجه، تمسك يده وتمدها باتجاهها وتقول: كان يا مكان في قديم الزمان،والطفل مسترسل معها يخالطه الضحك والفرح بنغمات صوتها وانحناءات ثنايا وجهها وابتسامتها التي رسمت على وجنتيها.

وتمسك أصابع يده مجددا وفي نيتها شيء يجعل الطفل يستمتع معها وتقول:

عند الإصبع الأول: هذي الحطابة وتثني إصبع الطفل في باطن الكف.

وعند الإصبع الثاني: هذي العجانة وتثني إصبع الطفل في باطن الكف

وعند الإصبع الثالث: هذي الخبازة وتثني إصبع الطفل في باطن الكف

وعند الإصبع الرابع: هذي الورادة وتثني إصبع الطفل في باطن الكف

وعند الإصبع الخامس: هذي الكناسة وتثني إصبع الطفل في باطن الكف

وهنا غالبا ما يكون الطفل (نعوس) أو (رخرخ) وتقوم الجدة بحركة سريعة غير متوقعة عبر يده التي لا زالت ممدودة بمهاجمة (قاع إبطه) في دغدغة يتخللها ضحك ومزاح بينهما.

وهنا يعم خبر هذه اللعبة بين الأطفال وتتسع دائرة نشاط الختيارة في الحوش وتتعالى المطالبة بين الأطفال لمزيد منها في وسط فرحة الجميع، ويعاود الأطفال الكرة مرات عديدة لكن هذه المرة بحذر شديد واستعداد تام لمواجهة يد الختيارة، قد تمارس هذه اللعبة بين الأم وأطفالها وكذلك الإخوة فيما بينهم.

ألعاب يمارسها الذكور كبار وصغار

1. **لعبة المنقلة (للكبار)**

عُرفت منذ عدة قرون فهي تعتمد على التركيز والحسابات الذهنية الدقيقة، تعتبر من الألعاب التراثية الشعبية التي تقوم على عمليات حسابية لنقل الأحجار من مكان لآخر ضمن أربع عشرة حفرة على لوح من الخشب وقد تحفر المنقلة في الصخر. ويقال إن أصول لعبة المنقلة تعود إلى الزمن العثماني، وهي تعتبر من بين عدة ألعاب اشتهرت في تلك الفترة

وكانت محصورة في بادئ الأمر ضمن بلاط الحكام والملوك، ثم انتشرت بين عامة الناس، فهي مصدر للتسلية ولتنشيط الذهن.

تتألف اللعبة من قطعة مستطيلة من الخشب السميك محفور فيها صفان متقابلان من الحفر الصغيرة في كل صف سبع حفر لكل لاعب، وتضم أيضاً ثمان وتسعين حصاة صغيرة، ويلعب بها لاعبان اثنان فقط، ويعتبر رابحاً من لديه عدد أكبر من الحصى (حبات) في النهاية.

تبدأ اللعبة بتوزيع الحصى بشكل متساو على الأربع عشرة حفرة وبالتالي يكون في كل حفرة سبع حبات.

لهذه اللعبة طريقتان: واحدة تسمى (المجنونة)، ويلعبها الأطفال والمبتدئون وتعتمد على تدوير الحصى من جرن إلى آخر حتى يصبح في الجرن الأخير حصيتان أو أربع حصيات فيأخذ اللاعب ما يوجد في الجرن المقابل له.

وتعتمد طريقة تدوير الحصى عكس عقارب الساعة حيث يحمل اللاعب كلّ الحصى من الجرن الأول ويضع في كل جرن حصوة حتى ينتهي ويقوم بأخذ حصيات الجرن الأخير ويعدّها فإن بقيت حصوة واحدة يتوقف عن العد أما إذا كانت ثلاثة أو أكثر فيقوم بعدّها وفي حال كانت مفردة وتسمى (قرعة) يوقف العد ويبدأ خصمه باللعب.

وأما اللعبة الثانية فتسمى (العاقلة) وهي تعتمد على إعمال الفكر والذهن وهي الشائعة بين الكهول ولأنها كذلك سميت بالعاقلة.

<u>طريقة اللعب</u>

1. توضع الحبات موزعة على الـ14 حفرة بحيث يكون في كل حفرة 7 حبات.
2. تجري القرعة لمعرفة البادئ باللعب.
3. يبدأ الأول بأخذ الحبات من إحدى الحفر ويبدأ بتوزيعها حبة في حفرة باتجاه عكس عقارب الساعة فإذا انتهى من الحفر التي تخصه ينتقل إلى حفرة زميله.
4. عندما ينتهي من توزيع حبات حفرته يبدأ اللاعب الثاني اللعب بنفس الطريقة

5. مع الاستمرار في اللعب يصبح عدد الحبات في كل حفرة متفاوتاً في العدد حيث يقوم كل لاعب أثناء لعب زميله بعد الحبات في كل حفرة من الحفر التي تخصه لتوزيعها بشكل مناسب وبعملية حسابية بسيطة يستطيع معرفة الحفر التي سيبدأ بتوزيع حباتها من أجل الربح.

6. إذا وصل لاعب في نهاية التوزيع إلى حفرة بها حبة واحدة بحيث لو أضاف لها آخر حبة في يده لأصبح في الحفرة حبتان فإنه يربح الحبتين سواء كان ذلك في حفرة تخصه أو تخص زميله.

7. يربح اللاعب أيضاً إذا انتهى إلى حفرة بها ثلاث حبات بحيث لو أضاف لها آخر حبة في يده تصبح أربعاً أو كما يقال (طوره) فإنه يربح الحبات الأربع.كذلك فإنه يربح جميع الحبات في حفر متتالية إذا انتهى إليها وأصبح في كل وحداً زوجاً من الحبات أو (طوره)

8. يربي كل لاعب بيتاً أو وبيتان (والبيت هنا الحفرة التي يجمع فيها اللاعب أكبر عدد من الحبات) ليحسم اللعبة في نهايته.ا

9. اللاعب الذي يربح أكبر عدد من الحبات في نهاية اللعبة يعتبر فائزا.

2. **لعبة الفنجان**

لعبة غلب عليها الأجواء الشتوية لسهولة لعبها داخل المنزل كونها تتكون من خمسة فناجين أو أكثر، يخبئ الفريق الأول تحت أحدها علامة مثل الورقة أو الخاتم أو حبة الهيل وعلى الفريق الثاني أن يكتشف أين خبأت العلامة.

وطرقة اللعب: يجتمع فريقان لا يقل عدد الفريق الواحد عن ثلاثة أشخاص، يقوم الفريق الذي فاز بالقرعة باللعب أولا، وبعد إخفاء الخاتم تحت أحد الفناجين ويحركها ليخفي الفنجان الذي تحته الخاتم ويقدمه للفريق الآخر بقولة ورسن، فإذا اكتشف الفريق مكان الخاتم من أول مرة يقول رئيسه ورسن، وهذه كلمة تركية تعني ربح، ومنها اشتقت كلمة (ورسنت معاه). وهذه اللعبة تعتمد بشكل كبير على الحظ وقوة الإدراك

3. **لعبة شد الحبل (للكبار)**

تعتمد هذه اللعبة على قوة العضلات، ويمارسها الأطفال والشباب الذكور في ساعات النهار في الحارة أو في ساحة عامة أو في ملعب المدرسة، ولا يقل عددهم عن 10 لاعبين، وأعمارهم فوق 12عام، وأدواتها حبل سميك وطويل.

طريقة اللعب

يتم تقسيم اللاعبين إلى فريقين متساويين، يقف الفريق الأول إلى جهة اليمين، بينما يقف الثاني مقابله إلى جهة اليسار. يتم رسم خط فاصل طولي في منتصف المسافة بين الفريقين، ويقف الفريقان على بعد متماثل من الخط الفاصل، وهو نحو مترين تقريبا وتشكل منطقة النفوذ لكل فريق.

يمسك كل لاعب من الفريق أحد طرفي الحبل ويضعه تحت ذراعه، بينما يسمك الفريق الآخر بالطرف الثاني للحبل، ويوضع منتصف الحبل فوق الخط الفاصل. يقوم الحكم أو من في حكمه بإعطاء إشارة البدء باللعب، ويبدأ كل فريق على الفور بشد الحبل بكل قوة إلى جهته، ويتعالى هتاف وصياح المتفرجين وهم يشجعون كلا الفريقين. يستمر الطرفان في شدّ الحبل كل من جهته حتى ينجح أحدهما بسحب الفريق الآخر باتجاهه. وعندما يتجاوز الفريق (المسحوب) خط الوسط، ويدخل منطقة سيطرة الخصم، يكون هو الخاسر والفريق الثاني (الساحب) هو الفائز.

4. **الجندر**

وجندر على ما يبدو مشتقة من كلمة جندرمة التركية بمعنى عسكر.عدد اللاعبين: أي عدد زوجي في حدود 10 شخصاً من الذكور.

طريقة اللعبة:

تبدأ اللعبة بأن يتقدم اثنان من الصبية ويقفان في مواجهة بعضهما البعض ويتركان بينهما مسافة بسيطة لا تزيد عن بضعة أمتار، وفي آن واحد يبدأ كل من الصبيين بالتقدم نحو الآخر بحيث يخطو إلى الإمام واضعاً قدمه الخلفية أمام قدمه الأمامية بحيث يلامس عقب القدم الخلفية والتي نقلها الصبي إلى مقدمة أصابع القدم الأمامية والتي لم تتحرك،

ثم ينقل هذه القدم على نحو ما فعل في القدم الخلفية وهكذا حتى يتلامس الصبيان ويكون الفائز منهما هو الذي تصل قدمه وتصبح فوق قدم الآخر.

ويحق للفتى الذي فاز اختيار أول شخص في فريقه، بينما يقوم زميله من بعده باختيار شخص يبدأ به فريقه، ثم يتم اختيار الشخص الثاني والثالث والرابع.. الخ لكل فريق بحيث يتساوى الفريقان في العدد، ومن حق فريق الشخص الفائز استلام ساحة اللعب، والسيطرة عليها، بينما يحاول أعضاء الفريق الثاني الاختفاء في أي مكان وفي أي اتجاه. وعندها يبدأ الفريق الأول والمسيطر على الساحة بالبحث عن أفراد الفريق الآخر، وكلما أمسك بواحد منهم وضعه في مكان محدد ومعروف - أي احتجزه - ومنعه من الحركة وأخرجه من اللعبة. ولكن إذا تمكن أي فرد من الفريق الثاني من غير المحتجزين التسلل إلى المكان الذي حُجز فيه بعض زملائه ولمس من كان محتجزاً فإنه يكون قد حرّره، مما يعطيه الحق في أن ينطلق ويعود إلى اللعبة مرة أخرى. وتستمر اللعبة هكذا والفتية يطوفون مسرعين في شوارع الحارة، وقد ينتقلون إلى الحارات الأخرى بحثاً عن أفراد الفريق الآخر، وتنتهي اللعبة حينما يتمكن أحد الفريقين حجز جميع أفراد الفريق الآخر، وبهذا يتم له السيطرة على ساحة اللعب. وهي تحمل الكثير من الملامح العسكرية.

5. **الحاب حاب**

يلعب هذه اللعبة لاعبان فقط، وقد يكون حولهم حشد من المتفرجين، وهي قطعة خشبية يبلغ طولها نحو خمسة عشر سنتيمترا، مدببة الطرفين، سميكة في الوسط، بحيث لو ضُربت من أحد طرفيها انطلقت في الفضاء.

وتوضع هذه القطعة الخشبية المدببة الطرفين بشكل مستعرض فوق حفرة ضحلة في الأرض لا يزيد عمقها عن بضعة سنتيمترات. وهذه الحفرة تكون مستطيلة الشكل، قد يصل طولها إلي نحو عشرين سنتيمترا. ويطلق الصبية على هذه الحفرة (مور).

ويقوم أحد اللاعبين من الصبية بوضع عصاه في الـ «مور» أسفل القطعة الخشبية المدببة. ويجذب العصا بقوة إلى أعلى، فتنطلق القطعة الخشبية المدببة في الهواء، حيث يحاول زميل له يقف قبالته ضربها بعصاه، فإن أفلح في ذلك، يقوم بإكمال اللعبة وذلك بأن

يضرب على أحد طرفي القطعة الخشبية المدببة بعصاه، فتنطلق إلى أعلى، ثم يلاحقها ليضربها وهي في الهواء، ويظل مستمراً على ذلك، فإذا فشل في ضرب القطعة الخشبية في أثناء انطلاقها إلى أعلى، أصبح من حق زميله أن يتسلم اللعبة منه فيبدأ دوره في اللعب.

6. **الغمّاية للأولاد**

من ألعاب الطفولة لعبة مسلية خفيفة نظيفة غير مكلفة، ولا مؤذية وتتناسب مع جميع أعمار الأطفال، لعبة الخُبايا وهناك من يسميها الطّماية، وقت اللعب ليلاً فقط، تبدأ اللعبة بعد تجمع أكبر عدد من أطفال الحارة، وغالبا هم معروفون لا زيادة ولا نقصان الكل جاهز ولا يوجد ما يمنعه. تبدأ اللعبة بأن ينقسم الأطفال إلى فريقين وهناك من يكون متفرجا ولا يشارك خصوصا أصغر الأطفال سنا.

لعبة "الغماية"، يكون العدد ستة أو سبعة من الأولاد أو البنات، ويقوم من وقع عليه الاختيار بالقرعة بوضع رأسه على حائط احد البيوت أو شجرة ويغلق عينيه، والبقية عليهم الاختفاء إما خلف سيارة أو شجرة أو سور أو برميل، وتكون مهمة هذا الشخص بالعد من الواحد إلى العشرة أو العشرين، وينادي: "خلص"، وعندما يسمع الإجابة: نعم، يقوم بفتح عينيه والبحث عن زملائه، فإذا استطاع أن يرى احدهم يقول: فلان اطلع من ورا(خلف) كذا، ويضرب على الحائط بكف يده، وفي إثناء البحث إذا استطاع احد المختفين الظهور فجأة والضرب على الحائط يكون بذلك جميع الفريق المختفي فائزا، ويعود نفس الشخص لإغماض عينيه، حتى يمسك بجميع المختفين، ويحل محله شخص آخر.

7. **القلول، الدواحل، المازات**

وهي كرات زجاجية بلورية ملونة أو بلون واحد وقد تكون شفافة، لقد كان هنالك عدة العاب تندرج تحت استخدام المازات (الدواحل) نذكر منها: (أ) **الجورة**، يلعبُها اثنان على الأقل وتكون بحفر حفرة واحدة في الأرض "جورة" ومن ثم ترمى عليها مجموعة المازات وإذا فشل في التسديد احدهم ينتقل الدور للذي يلي ويترتب الدور حسب قرب "مازات" أحدهم من الجورة وعند وصول اللعبة الدوحل الأخير

الذي ينجح في إدخاله الجورة من مرة واحدة فقط، يأخذ كل محتويات الجورة من المازات –غنائم– إذا كانت اللعبة (كسّيب أما دويد) كل لاعب يأخذ "مازاته" للعلم كانت بعض الأحيان الغنائم بلعبة واحدة تصل للمائة وطريقة حملها داخل فردة جرابات على الغالب.

(ب) **المُـْـور**، وهو مثلث يرسم على التراب يتم وضع المازات على زواياه الخارجية وداخلة بتشكيلة المثلثات الهندسية ويتم اللعب من مسافة 4متر على الغالب، في البداية يصطف اللاعبين على الخط وعلى الدور اللي يصيب ويخرج "ألماز" من المثلث يكون له – حلال زلال – ثم يبدأ اللعب من مكان سقوط ألماز باتجاه المور إلى أن ينفذ العدد الكلي للمور من المازات هذا حسب تصنيف اللعب "كسّيب أو دويد" اقل عدد للعب هو شخصين.

(ج). **طخ أو شَّبر**، هما لعبتان منفصلتان لكن تشتركان بنفس المفهوم وتختلفان بطريقة احتساب نتيجة الربح، ويلعبها اثنان فقط فـ "الطخ" هي إصابة ماز الخصم إصابة مباشرة فيأخذه "كسبة" أما "الشبر" فهي أن تكون المسافة مابين ماز الخصم والرامي "شبر واحد فقط" أو أقل، وهنا يأخذ الماز المرمي "كسبة" وتلعب أثناء المسير دوما.

8. **لعبة ألنّقّيفة أو الشعبة،**

تتألف من مثلث خشبي له ممسك (مقبض) يتم اختياره بعناية فائقة من أغصان الأشجار مربوط بطرفيه مطاط مقوى يتخلله من الوسط قطعة تيوب عجل سيارة خربان، عريضة نوعا ما لتكون حاضنة للحجر المراد رميها لصيد العصفور.

يتم اختيار أجزاء هذه الأداة (النقيفة) من قبل أطفال أذكياء، ولديهم ميول للصيد والفروسية، أما اختيار حجارة النقيفة تكون أيضا بعناية فائقة من الحصى الناعم المتواجد في مجاري السيول، ليكون ذا ملمس أملس لينطلق من حاضنة النقيفة بسهولة وسرعة فائقة.

طريقة اللعبة وصنعها: نقصّ شريطين متساويين من إطار داخلي لدراجة هوائية بطول 25 – 30 سم وبعرض 1سم تقريباً، ونحضر عوداً ذا شعبتين نقطعه من أغصان الشجر. ثم نحضر قطعة من الجلد بطول 5سم ونخرقها من طرفيها في المنتصف تقريباً، بحيث يكون

الخرق مساوي لسمك المطاط، نثبت طرفي المطاط كل واحد على فرع من الشعبة وذلك بربطها بخيط قوي، ثم نربط كل طرف للمطاط في الخرق في الجلدة، وبذلك نكون قد عملنا المغيطة.

طريقة اللعب بها: يختار اللاعب حجارة مناسبة، يضعها داخل الجلدة، ويمسك الشعبة باليد والجلدة بداخلها الحجر باليد الأخرى ويسدد نحو العصفور بحيث يجعل العصفور داخل الشعبة في المنتصف من الأعلى، فيطلق اليد التي تمسك الجلدة مع تثبيت اليد الأخرى فيصيب العصفور أو يفشل.

9. **طابة الشرايط**

اللعبة الرياضية الوحيدة التي كانت في متناول الأطفال بسهولة، تصنع بلا عناء ولا كلفة مادية، اللهم فردة جرابات سوداء (جرابات جيش) مهترية خرجت من الخدمة، تحتوي على قطع من الشرايط القديمة، تخيط بالإبرة بإحكام وتصبح الطابة جاهزة للعب، ينادي الطفل صاحب الطابة على رفاقه، يا خالد، يا حسن، يا محمد يا علي: يله نلعب طبه، والفرح يغمر وجهه الشاحب، ويتشكل الفريقان ولصاحب الطابة الخيار في أي الفريقين يكون، ويتخذ كل من اللاعبين مكانه على ارض الملعب الترابية الوعرة، وأية صعوبة تواجه اللاعبين الأطفال في دفع الطبة الثقيلة على أرض خشنة وعرة ٠

وتبدأ المباراة بحماس عال من الجميع، ولا جمهور يحضر، ورغبة شديدة في تسجيل هدف، وتوشك المباراة على الانتهاء بدون تسجيل أهداف بسبب بطيء تدحرج الطبة وثقلها، الأمر الذي لا يرضي اللاعبين النشيطين.

10. **سيارات الأسلاك**

تتكون لعبة سيارات الأسلاك التراثية، من أسلاك وعلب الكيوي الفارغة وغيرها من الأدوات اللازمة. وما أن تبدأالعطلة الصيفية لتجد الأطفال في (الحارات) مجموعات، مجموعات، مشكلين بذلك ورشاً فنية لإعداد الألعاب والتسلية الخاصة بهم.

وبعد أن يقوم الأطفال بجمع الأسلاك من ورش البناء، وبقايا الأسلاك الشائكة وتعديلها، تضع التصور أو التصميم المطلوب للسيارة المنوي صنعها وتبدأ عملية صنع

الهيكل الخارجي بعد تثبيت الشاصي وهو الأساس، ومن ثم يبدأ العمل الداخلي الدقيق وتثبيت الزوايا وتربيط الأسلاك و(ثنيها). وصنع العجلات، وهي عبارة عن علب الكيوي مرصّصة على سلك يسمى عمود التوازن (استيرنج) وبعد ذلك يثبت المقود الرئيسي ويسمى (قادون) وبذلك تكون السيارة جاهزة للخدمة (اللعب).

وقد يستغرق العمل بكل سيارة يوماً أو يومان وحسب الهمة، وتوفر المواد الأولية اللازمة

العاباً جميلة وممتعة ومسلية وفيها تنشيط للعقل والعضلات ومقتل للفراغ.

11. **حاكم جلاد**، لعبة "حاكم.. جلاد" ويكون عدد اللاعبين أربعة سواء من الأولاد أو البنات. ثم يتم إحضار ورقة بيضاء وقصها إلى أربع أجزاء متساوية، ثم يتم الكتابة عليها كلمات: "حاكم، جلاد، مفتش، لص"، ويتم طيها، وبعدها يتم إحضار عصا من الخشب للعقاب. ثم يقوم أحد اللاعبين بوضع الورقات الأربعة في يده ورميها على الأرض في الوسط، حيث يأخذ كل لاعب ورقة ويفتحها. واللاعب الذي وجد كلمة "حاكم" مكتوبة في ورقته ينادي: أين المفتش؟ فيقول اللاعب الذي لديه الورقة المكتوب عليها المفتش: نعم. فيقول له الحاكم: أين اللص؟ عندها على المفتش ان يكتشف من بين اللاعبين الآخرين من هو اللص. فإذا عرفه، يحكم الحاكم على اللص بعدد من الجلدات على يده، وإذا اخطأ المفتش، فيحكم الحاكم على المفتش بعدد الجلدات وينجو اللص.. وتعاد اللعبة من جديد.

12. **لعبة طاق طاقية**

عدد اللاعبين: مجموعة من الإناث والذكور.

طريقة اللعب: ينتظم الصبية من بنين وبنات على هيئة دائرة. ويقوم أحد الصبية بنزع طاقية رأسه، ويدور خلف الأولاد الجالسين على الأرض على شكل دائري. وفي أثناء دورانه يردد قائلاً: **طاق طاق طاقية، طاقيتين وعُلّيه، رن، رن يا جرس، حوّل واركب عـ الفرس**. وطيلة دورانه لا يجوز لأحد من الجالسين الالتفات أو النظر إلى الخلف. وبخفة يد، ودون أن يشعر به أحد يلقي الصبي الطاقية خلف أحد الجالسين، فإن أحس الجالس

بذلك التقط الطاقية وحاول اللحاق بالفتى والإمساك به، وبذلك يفوّت الفرصة على هذا الفتى الذي يظل يدور مردداً طاق.. طاق.. طاقية.. رن.. رن يا جرس » إلى أن يفلح في وضع الطاقية خلف شخص لا يحس به، فإذا أكمل الدورة وعاد إلى هذا الشخص التقط الطاقية وضربه بها، وطلب منه أن يحل مكانه جزاء على عدم انتباهه.. وهكذا تستمر اللعبة. رغم بساطة هذه اللعبة إلا أنها لا تخلو من اللياقة البدنية العالية وتحفيز الذهن والعقل والذاكرة.

13. **الطابة والسبع حجار،**

تبدأ هذه اللعبة بعمل طابة من جرابات قديمة ويتم حشوها بقطع من القماش، ويتم تجميع سبعة أحجار مستوية الوجهين يتم وضعها فوق بعضها بعض، وينقسم اللاعبون إلى قسمين ثم يقف ولد من أحد الفريقين على بعد ثلاثة أمتار ليبدأ عملية التصويب نحو الحجارة ليسقطها، وبعد إسقاطها يهرب هو وفريقه، ويبدأ الفريق الثاني بمحاولة إصابة أي شخص من الفريق الأول بالطابة، وكلما أصيب واحد خرج من اللعبة، وإذا لم تصب الطابة هدفها يركض الفريق الأول ويقوم بإعادة بناء الحجارة السبعة قبل رجوع الطابة ليد الفريق الأول، لتعود اللعبة من جديد. وإذا عادت الطابة للفريق الأول قبل بناء الحجارة يتم ضرب الطابة باللاعب الذي يقوم ببناء الحجارة، وإذا تم بناء الحجارة يكون الفريق الأول قد فاز. وبعدها يتم بتبادل الأدوار.

14. **الحصان**

عدد اللاعبين: مجموعة من الأطفال الذكور.

طريقة اللعب: يقوم الصبية بالاصطفاف على شكل خط مستقيم وتكون قاماتهم منحنية، بحيث توضع أيديهم على ركبهم ووجوههم إلى أسفل على نحو ما يفعل المصلون حين يركعون ويقوم آخر صبي في الصف بالقفز (النط) فوق زملائه الذين أمامه واحداً إثر واحد حتى ينتهي منهم جميعاً ثم يقف في المقدمة وينحني كبقية الصبية ويبدأ بالقفز الذي كان يليه في بداية اللعب وهكذا حتى ينتهي الجميع ليبدؤوا اللعبة من جديد.

15. **لعبة علبة الكبريت**

المكان: بيت، شارع أو ساحة. عدد اللاعبين: 3 أطفال من الذكور أو الإناث

أمّا طريقة اللعب، تعد من العاب التسلية وغالبا كانت تلعب ليلا، لما كان لعلبة الكبريت ثلاثة جوانب متتالية فإنه عندما تقذف الكبريتة من قبل اللاعب على الأرض ووقفت على الحافة الصغيرة القصيرة الرأسية سمي من قذفها حاكماً، أما إن وقفت على الحافة التالية الجانبية، سمي قاذفها بالجلاد، وإن وقعت على الناحية العريضة سمي قاذفها «قط أعور» من هنا لا يكون فيها مفتش وإنما الحاكم هو الذي يطلب من الجلاد جلد القط العدد الذي يراه مناسباً، وعلى هذا الشكل تدوم اللعبة.

الأمثال في الموروث الشعبي

الأمثال عبارة عن أقوال موجزة وكلمات بليغة لها هدف ولها معنى، تعبرعن كل المناسبات الموجودة لدى كل مجتمع، يتم النطق بها لا شعوريا لأنها لسان حال الواقع، والأمثال ذكرت في كتاب الله العزيز؛ حيث يقول سبحانه وتعالى: "وَيَضْرِبُ اللهُ الأمثال لِلنَّاسِ لَعَلَّهُمْ يَتَذَكَّرُونَ"[1]، وقال تعالى:" وَتِلْكَ الأمثال نَضْرِبُهَا لِلنَّاسِ وَمَا يَعْقِلُهَا إِلَّا الْعَالِمُونَ"[2].

والأمثال الشعبية يرددها أفراد المجتمع ذكورا واناثا صغارا وكبارا حضَراً وبادية وريفاً باللهجة العامية البسيطة التي يفهمها الجميع، وتشمل الأمثال جميع جوانب الحياة المختلفة، والكل يدرك بأنّ لكل مثل قصة أو مناسبة تنسى القصة ويبقى المثل، ومن الواجب علينا أن نحافظ على هذه الأمثال ونوثقها لأنها جزء من أدبنا الشعبي ومن تراث الامة التي توجب علينا المحافظة عليه...

ونورد تحت هذا العنوان مجموعة من أمثالنا الشعبية المتداولة في مجتمعاتنا.

1. **الله لا يحكمك إبقواريط،** يقال لصاحب القلب القاسي. يحكمك: يجعلك مسؤولا، قواريط: الأولاد الذين فقدوا الأم. والمعنى: إن القواريط بحاجة للعطف والحنان وليس للغلظة والشدة، ندعو الله ألا يجعل اللئيم القاسي مسؤولا عنهم.

2. **الله برزق الهاجم والناجم والنايم على خروبة زره،** ويقال عن توزيع الله للرزق على جميع خلقه. الهاجم: الشخص الذي يبحث عن رزقه في كل مكان بجد وتعب وشقاء، الناجم: أي الشخص المعتوه وينسب إلى النجم ويقال امنجم أو ناجم وهو الشخص الذي يتوه ليلا ولا يدري في أي مكان هو، ولا إلى أين يتجه، فقد خدعته النجوم ولم يعد يميزها، وهو دليل المرض العقلي أو النفسي، ومثل هذا لا يستطيع كسب رزقه بنفسه ولكن الله يروقه... خروبة زره: أي الشخص النائم أو المضطجع على جنبه، وهو دليل الكسل أو

(1) إبراهيم آية 25.

(2) العنكبوت آية 43.

المرض وعدم قدرته على تحصيل رزقه، ومع ذلك فإن الله يرسل له رزقه. وهو بمعنى الآية الكريمة: "وفي السماء رزقكم وما توعدون"[1].

3. **إللي ماله كبير ماله تدبير،** قال لبيان أهمية الكبير في الأسرة. والمعنى: أن الشخص الكبير في البيت والداًأو جداً، ذكراًأو انثى فهو صاحب خبرة وتجربة ويوجه الأسرة وجهة سليمة والاعتدال بدل الإسراف.

4. **إللي أوله شرط آخره سلامه،** يضرب لضرورة توضيح الأمور من البداية، حتى يكون كل من الطرفين على بينة لتجنب وقوع المشاكل في النهاية وخاصة الاتفاق على السعر أو الأجرة.

5. **إللي تحت العصي مش مثل إللي بعِدْ فيهن،** يقال للتعبير عن اختلاف الإحساس بين المتفرج والمتألم. والمعنى: أن الذي يعاني من ألم أو جوع أو فقر ويلومه السليم أو الشبعان أو الغني على شكواه وقلة صبره؛لأنه لا يعلم بمعاناة الآمه، فالمبتلى ليس كالمتفرج.

6. **إللي بقول لمرته يا عُورهْ، كل الناس بتلعب بيها الكوره،** يقال لمن يهين زوجته، أو يكشف عيوبها أمام الناس. الكوره: كرة القدم. والمعنى: أن الزوج الذي لا يحترم زوجته ويهينها أمام الناس، فإن الناس سيتقاذفونها بألسنتهم كالكرة، لأنه لا يوجد من يدافع عنها، ولأن أولى الناس بالدفاع عنها يهاجمها.

7. **إللي ما بشاورك على السفره لا إتهنيه على السلامه،** يقال لمن لا يستشير ويقع في المشاكل نتيجة انفراده في قراراته وعليه أن يتحمل المسؤولية وحده، ورسول الله صلى الله عليه وسلم يقول: ما ندم من استشار وما خابمن استخار[2].

8. **إللي بدري بدري واللي ما بدري بقول إشمال عدس أو كف عدس،** يضرب لمن يخفي الحقيقة التي تمس كرامته. إشمال: قبضة ملء الكف من قش العدس.

مناسبة المثل: يقال بأن مزارعا صاحب بيدر عدس قش رأى رجلا مع زوجته في وضع غرامي على البيدر، وعدما رأى العاشق زوجها قادما أخذ معه قبضة من العدس

[1] الذاريات آية 22

[2] استخار أي صلى صلاة استخارة.

وهرب، وعندما سأل الناس عن سبب لحاق صاحب البيدر به أجاب العاشق أنه يركض خلفي لأنني أخذت شمالاًمن عدس من بيدره، ولم يستطع الزوج أن يخبرهم بالحقيقة ويبوح بما شاهد فقال هذا القول الذي ذهب مثلاً...

9. **إللي طبّع طبّع وإللي ربّع ربّع،** يقال للتعبير عن نتائج الإهمال وفوات الأوان.

طبّع: تعويد الحصان على حمل الفارس (الراكب) على ظهره وهي عملية ترويض بحاجة إلى وقت، لأنه لم يعتدْ على حمل شيء على ظهره منذ ولادته حتى بلغ سنه من عمره، ويكون التطبيع بوضع كيس مملوءٍ بالتراب على ظهره ومسكه من لجامه والسير به، ومن ثم تزاد الكمية وبعدها يركب شاب على ظهره وعليه أن يكون قويا وجريئا يتحمل مقاومة الحصان لركوبه له، وقد يسقط أرضا ولكن عندما تتكرر العملية عدة مرات فإن الحصان يعتاد على حمل الفارس ويصبح الأمر طبيعيا، فهذه العملية تسمى تطبيع (ولذا يقال عن تطبيع العلاقات مع العدو).

ربّع: مأخوذ من الربيع وهي الأعشاب التي تنمو في فصل الربيع وتتغذى عليها الحيوانات لمدة ثلاثة أشهر أو أكثر تسمن خلالها وتقوى. والمعنى: أن يكون الحصان جاهزا للاستخدام وقت الحاجة مطبعا وقويا: لأن نتائج التغذية لا تظهر فورا ولا يستطيع تطبيعه في وقت قصير وسابقا كان الحصان كالسيارةفي الوقت الحاضر، فيجب على سائقها أن يهتم بها ويتفقد زيتها وماءها وعجلاتها باستمرار لتكون جاهزة عند حاجتها لها.

10. **إللي بخاف من الضبع[1] بطلع له،** يضرب لمن يتوقع الشر وهو غير موجود، وكذلك المتشائم الذي يحجم عن القيام بعمل خوفا من الفشل وعدم النجاح.

11. **إللي بشرب من بير[2] ما برمي فيه حجر،** يضرب لمن لا يحافظ على المعروف، أو لمن يسيء إلى من أحسن إليه. والمعنى أن إلقاء الحجر في بئر شربت من مائه يؤدي إلى تلويثها وتعكيرها، أو كسر أرضية البئر وتسرب مائه، والأصل أن تحمد الله أن وجدت هذا البئر، ولا تعبث به لكي يشرب منه غيرك كما شربت منه أنت.

---

(1) الضبع: حيوان بري مفترس يأكل الإنسان وهو أكبر من الكلب وأصغر من الحمار.

(2) بير: بئر ماء.

12. **إللي بده يصير جمّال[1] بده يعلي باب داره،** يقال لمن يشكو من تراكم المسؤوليات. الجمال: صاحب جمل، والمعنى: أن من يريد أن يصبح جمالا فعليه أن يوسع باب داره حتى يتمكن الجمل من الدخول اليها. فالمسؤول سواء كان رب أسرة أو صاحب منصب وجاه عليه أن يتحمل ويتسع صدره للآخرين ولا يشكو مما يواجه من مصاعب.

13. **إللي معه قطين[2] بوكل بديه الثنتين،** يضرب لمن معه المال يشتري ما يشتهي ويريد.

14. **إللي فات فات وإللي مات مات:** يقال عن فتح صفحة جديدة وعدم ذكر (نبش) الماضي والتكيف مع الحاضر.

15. **إللي متغطي فيه/ فيك بردان،** يقال للتعبير عن عدم الالتزام والتنفيذ بما وعد أي كذاب. والمعنى: من المعروف أن الغطاء الكامل يدفئ ويقي من البرد، ومن يكون بدون غطاء يتعرض للمرض والوقوع في المشاكل، وكثيرا من الناس من يعد الآخرين بالمساعدة سواء بوظيفةأو قرض مالي ثم يتراجع ولا يلتزم بما وعد، ولم يكن غطاء دافئا لمن استنجد به.

16. **إللي ماله قديم ماله جديد وأيضا إللي ماله أول[3] ماله تالي،** يقال عن التمسك بالأصل لأنه الأساس. والمعنى: إن الإنسان يجب أن يحافظ على الأصول مثل والديه وصديقه القديم وزوجته التي رافقته في الحياة في نعيمه وشقائه، وأن لا يغتر بالأولاد، فلولا الله والأصل فهم غيرموجودين.

17. **إللي ما بشرب إبحفناته ما بروى:** يقال للاعتماد على النفس وليس على الاخرين.[4]. والمعنى: أن من لم يشرب الماء مباشرة بحفناته لن يرويه الناس لأنهم خلال نقل الماء له حفناته من النبع إلى فمه يذهب اكثرها من بين أصابعهم ولا يصله إلا قليل، ويبقى في عطشه.

---

(1) الجمال صاحب الجمال أي النياق.

(2) القطين هو التين المجفّف.

(3) الأول: الأصل، الجذور. التالي: الامتداد والفروع.

(4) الحفنة ملء كفتي اليدين. بروى: يرتوى ويشبع من الماء

18. **إللي بستحى من بنت عمه ما بيجيه اولاد**[1]، يقال لمن يخجل من ممارسة صلاحياته. والمعنى: ان من يتزوج من ابنة عمه ويخجل من معاشرتها، فلن يكون له أولاد، لأنه لا أولاد إلا بالمعاشرة بين الزوج والزوجة.

19. **إللي ما هو شبعان من بيته ما بشبع من بيوت الناس،** يقال للاعتماد على النفس.

20. **إللي عينك عليه عيون كل الناس عليه،** يقال للتعبير عن التشابه الرغبات عند معظم الناس. والمعنى: ان ما ترغب في الحصول عليه، فإن جميع الناس يرغبون مثل رغبتك.

21. **إللي ما بعرف الصقر بشويه،** يقال لمن يجهل الشخصيات ولا يحسن التعامل معها. الصقر: بمعنى الوجيه أو الشيخ. والمعنى: الذي لا يعرف الصقر فانه يكفر انه طائرعادي فيشويه ليأكله، والصقر من الجوارح لا يؤكل بل هو يصطاد الطيور ويأكلها وشرعا أكله محرم.

22. **إللي غايب عن العين غايب عن الذهن**[2]، يقال للتعبير عن التعامل مع الموجود. والمعنى: إن الغائبعن العين فإنك ستنساه وتستغني عنه، وهو بمعنى المثل ما حاضر إلا احتجناه وما غايب إلا استغنينا عنه، والنسيان نعمة من الله حتى الميت الغالي ينسى.

23. **إللي بوكل ع ضرسه بنفع نفسه،** يقال لمن يرفض تناول الطعام وهو جائع (يحرد). والمعنى: إن بعض أفراد الاسرة يضرب عن الطعام (بزعل وبالعامية يقال له ببشع) لعدم تحقيق طلبه، أو لمشاجرته مع إخوانه، أوتأنيب والده له، فلا يقبل الأكل مع المجموعة وسيبقى بجوعه فيقال له ذلك.

24. **إللي بمشي على مهله ما بتدعثر،** يقال للتعبير عن إيجابيات التأني. وهو بمعنى المثل العربي "في التأني السلامة وفي العجلة الندامة"[3]

---

[1] بستحي: بخجل، بيجيه: يأتيه.

[2] يتدعثر: تتعثر قدمه ويقع أرضا.

[3]

25. **إللي بشوفني إبعين بشوفه بالثنين،** يقال للتعبير عن رد المعروف، أو الاعتراف الجميل والمعاملة بالمثل وزيادة. والمعنى: إن من يكرمني أو يساعدني وان كانت المساعدة بسيطة فعلي أن اقدرها وأردها له مضاعفه، خاصة إذا كانت مساعدته أو موقفه في وقت حاجتي اليه.

26. **إللي بالقدر إبتطلعه المغرافة**[1]. يقال للتعبير عن ظهور ما يخفيه صدرك على لسانك، وهو معنى المثل العربي "كل اناء بما فيه ينضح". والمعنى: إن الموجود بداخل القدر إن كان لحما أو عظما أو مرقا أو أي شيء، فإن المغرافة ستخرجه وتراه، وكذلك ما يخفيه الإنسانفي قلبه يظهر في كلامه أو في فلتات لسانه فهو يعبرعمّا بداخله.

27. **إللي بريدك ريده، ومن طلب الجفا زيده**[2]، يقال للتعبير عن المعاملة بالمثل. والمعنى: أن تحب من يحبك وتكره من يكرهك، ولكن سامح ولك الأجر، وأقول كما قال المصطفى صلى الله عليه وسلم: "صل من قطعك".

28. **إللي ما بغار أبوه حمار**[3]، يقال للتشجيع على تقليد المتفوقين ومنافستهم.. والمعنى: إن من لا يعمل ليكون مساويا لأقرانه بالدين وبالعلم وبالمال بدون حسد لهم، وإنما تأثرا بهم ودافعا له لمنافستهم، فهو كالحمار بلا إحساس ولا تكفير بما يدور حوله، فهم يتقدمون وهو ثابت مكانه في الدراسة أو التجارة العمل... إلخ، ويكون كالحمار الذي لا يستطيع منافسة الخيول.

29. **اللي عليك عليك، وجع الراس لويش**[4]، يقال لمن يماطل في الدفع. المعنى: ما دام الشيء لا بد من دفعه فلماذا المماطلة التي تؤدي إلى سوء السمعة.

[1] القدر: اناء كبير يستخدم للطبخ وخاصه اللحوم في الولائم والافراح عندما تكون الكميات كبيرة، إبتطلعه: تخرجه، المغرافة: أداه خشبيه تشبه الكفكير (الملعقة الكبيرة) كانت تستخدم لتحريك الطعام في القدر وإخراج ما فيه من قطع لحم أو غيره.

[2] بريدك: يحبك، الجفا: البعد والهجر، المقاطعة.

[3] بغار: ان ينافس ويقلد.

[4] إللي عليك: مطلوب منك، عليك: أي بذمتك، لويش: لماذا.

30. **إللي بزعل يطق[1] راسه بالحيط،** يقال لعدم الاهتمام. والمعنى: إن من يزعل فليذهب ويضرب رأسه بالحيط، لأنه لا أحد يهتم لزعله.

31. **إللي بحضر الأكل بوكل واللي بحضر الهوش بهاوش،** يقال للتعبير عن المشاركة الاخرين. والمعنى: إذا دخلت على أناس وهم يأكلون ودعوك للطعام فكل معهم، وإذا وجدت أناس يتشاجرون فعليك الفصل بينهم، وإنهاء المشاجرة، وإن لم يرتدعوا فساعد المظلوم أو الضعيف، ولا تقف موقف المتفرج في الحالتين، فشارك حتى يشاركوك.

32. **إللي ماله بخت[2] / حظ، لا يتعب ولا يشقى:** يقال عن سوء الحظ. والمعنى: إن سيئ الحظ يتعب ويشقى ولا يحصل على شيء، ويذهب جهده سدى وخاصة من يحاول تقديم خدمة للآخرين وترفض.

33. **إللي ما بطول العنب بقول حصرم[3]**، يقال لمن يذم شيئا لم يستطع الوصول اليه. والمعنى: إن العنب الناضج حلو وطيب، ولكن إذا كانت الشجرة عالية ولم يستطع الوصول إليها وأكله، فإنه يقول عنه حصرم لا يحبه ولا يرغب به.

34. **إللي ما بقدر ع الحمار بدق بالبرذعه[4]**، يقال لمن يحمل المسؤولية للطرف الأضعف. بدق: ينتقم ويهاجم ويمسك. والمعنى: إن من لا يستطيع الاقتراب من الحمار وضربه مخافةأن يعضه أو يرفسه، فانه يشق البرذعة وكثيرٌ من الناس الذين لا يستطيعون مواجهة المسؤول فيقومون بتحميل المسؤولية لموظف صغير لا علاقة له بالموضوع، وبعض الرجال يفش خلقه (غضبه من الآخرين مسؤول، مدير، تاجر بالسوق) بزوجته وهي لا تعلم سبب زعله.

---

[1] يطق: يضرب.

[2] بخت: حظ.

[3] حصرم: غير ناضج.

[4] البرذعة: هي قطعة من القماش توضع على ظهر الحمار أو الحصان تحت الجلال أو السرج لتحمي ظهره من الاحتكاك.

35. **إللي بلِدْ[1] لفوق إبتنكسر رقبته،** يقال لمن لا يرضى بواقعه. والمعنى: إن من ينظر إلى من هم أعلى منه مرتبة أو مالا، فانه سيتعب لأنه يرى نفسه أقل منهم ولن يستفيد شيئا، وعلى الإنسانأن يرضى ويقنع بما قسم الله له، وأن ينظر إلى من هم دونه لأنه يرى نفسه أفضل منهم فيرتاح.

36. **إللي بظل يتعجرف[2] بقع ع راسه غز.**، يقال للتعبير عن سوء اختيار المتعجرف في النهاية. والمعنى: إن من لا يعجبه شيء وخاصة الشاب الذي لا تعجبه فتاة متدينة وخلوقة أو الفتاة التي لا يعجبها شاب متدين وخلوق إذا خطبها ويطمحا للأفضل، فكلاهما لا بد وأن يقع مع أسوأ مما عرض عليه، لان رفضهما كان نتيجة الغرور، وقبولهما الثاني كان نتيجة اصطدامهما بالواقع وفوات الفرص وتقدم العمر، فقد كان لديهما في البداية حرية الاختيار، والآن مجبر على قبول الموجود.

37. **إللي معاه فلوسه بنت السطان عروسه،** يقال تعبيرا عن دور المال في تلبية الرغبات وتحقيق الأهداف. والمعنى: إن صاحب المال يستطيع خطبة ابنة السلطان(الحاكم)؛لأنه قادرعلى تلبية طلباتها وتوفير البيئة المناسبة لها، وكأنها في بيت أهلها، بالإضافة إلى احترام وتقدير الناس لصاحب المال مع الأسف الآن، بغض النظر عن أخلاقه وسلوكه فنظرتهم مادية بحتة مما يؤدي أحيانا إلى المشاكل وفشل الزواج.

38. **اللي بردْ ع حكي الناس بغلب[3]**، يقال كنصيحة؛ ليكون قرارك من رأسك شخصيا. والمعنى: إن كلام الناس كثير واذا تابعته ستتعب وتخسر وتبقى مترددا حائرا بين كثرة الآراء، وعليه تنفيذ ما يراه مناسبا وحسب إمكانياته، وهو بمعنى شاور كل الناس وارجع لشور راسك.

---

[1] بلد: ينظر ويراقب.

[2] المتعجرف: يرفض باستعلاء، غز: يسقط على راسه.

[3] برد: يستمع، يستجيب، بتغلب: يتعب.

39. **اللي ورا الباب للكلاب،** يقال لعدم الاكتراث بما هو خارج البيت والتركيز على ما بداخله. والمعنى: إن تعتني بمن داخل بيتك: زوجتك واولادك فهم الذين يمهك امرهم، واترك من هم خارجه للكلاب، واستغن عنهم، فبيتك الذي يوفر لك الامن والاستقرار.

40. **إللي بريحك من الولد طلاق امه،** يقال للتخلص من أسباب المشكلة وجذورها. والمعنى: إنّ الاب إذا أراد ان يرتاح من طلبات ولده غير الممكنة وفوق طاقته وظروفه صعبه، فعليه ان يطلق امه لأنها تؤيده وتدعمه بطلباته، وعندما يطلقها يصبح الولد وحيدا، ويمكن السيطرة عليه، أو من يتزوج من انثى كانت متزوجة وعندها طفل من السابق يحظى بكامل حنانها ورعايتها وتنسى زوجها الجديد، فيكون طلاقها ليرتاح من ولدها المنافس له. وهذا المثل ينبه ويحذر الأمهات أن توازن بين زوجها وأولادها بحبها وعواطفها. ويقصد به أيضا أن الشخص إذا ابتلي بسيارة قديمة كثيرة الأعطال، فيبيعها أفضل من الدفع المستمر عليها.

41. **إللي ما بخاف الله، خاف منه،** يقال للتحذير من التعامل مع الخونة والعصاة لربهم. والمعنى: إن الإنسان الذي لا يخاف الله، فانه يقوم بأي عمل، ولن يخاف من الناس ولن يردعه شيء عن ذلك، فلا دين عنده ولا أخلاق، فالابتعاد عنه أفضل ولا تتعامل معه حتى لا يؤذيك.

42. **إللي بسويه الحرّاث بطيب للمعلم،** يقال للتعبير عن رضا المسؤول عما قام به عامله. بسوي: يعمل. والمعنى: إن العمل الذي يقوم به الحراث (هو العامل الزراعي عند مالك الأرض كان يخدم عنده في البيت بالإضافة لعمله في زراعة الأرض طيلة عام، مقابل حصوله على ربع انتاج الأرض)، فانه صاحب الأرض (المعلم) راض عن ذلك، ولو كان غير راض لمنعه أو عاقبه، وكذلك الولد وأباه والموظف ومديره..الخ.

43. **اللي بتعب بالأول برتاح بالآخر،** يقال لمن يشقى ويتعب في البداية ثم يرتاح في النهاية. وكثيرا من الآباء من يشقى في تربية أولاده وتعليمهم ولكنه يرتاح عندما يتوظفون ويخدمونه وهناك قصة تقول بان حمارين كان أحدهما يحمل اسفنجا والأخر ملحا، فكان حمار الاسفنج مرتاحا ومسرعا وحمار الملح متعبا وبطيئا، واعترض طريقهما نهر صغير،

وعبر الحماران النهر، فشرب الاسفنج الماء وأصبح ثقيلا، وذاب معظم الملح وأصبح الحمل خفيفا فقال: صاحبهما من تعب في البداية، استراح في النهاية.

44. **إللي بدق الباب بده يسمع الجواب،** يقال لمن سمع جوابا لا يعجبه ممن تحرش به. بدق: يطرق. والمعنى: إن من يطرق الباب لا بد أن يسمع رد أهل البيت عليه إيجاباً أو سلباً.

45. **إللي صاب عمار[1] صاب عميرة،** يقال تعبيرا عن تشابه المصير أو النهاية لكليهما.

46. **اللي بده يعاشر القط يتحمل مخاميشه[2]،** يقال للحث على تحمل اذى من ترغب بمشاركته أو التعامل معه، وأن لكل شيء ثمناً. والمعنى: إن من يلاعب القطط فعليه أن يتحمل مخالبه التي قد تسبب له الجروح والأذى، فمن أراد أخذ العسل من خلية النحل فعليه تحمل لسعها.

47. **إللي بسرق بيضة بسرق جمل،** يقال للتعبير عن البداية السيئة والاستهانة بالذنب الصغير. والمعنى: إن من يسرق القليل سيسرق الكثير، ولذا يجب منعه من البداية حتى لا يعتاد على السرقة.

48. **إللي بشوف امصيبة غيره بتهون عليه امصيبته،** يقال للتخفيف عن المصاب، فقد يكون وضعه افضل من غيره، أو مصيبته اقل من مصيبة غيره فيتقبلها ويحمد الله عليها.

49. **اللي بزرع قمح بحصد قمح، وإللي بزرع شوك بحصد شوك:** يقال للتعبيرعن قطف ثمار ما تزرع، فالمخرجات من جنس المدخلات.

50. **اللي ما شاف بأول زمانه بشوف إباخره،** يقال للتعبير عن تحسن ظروف المعيشية. والمعنى: أن كثيرا من الآباء والأمهات الذين عاشوا حياة تعب وشقاء في بداية حياتهم، وحرموا أنفسهم من متع الحياة وصبروا حتى تحسنت ظروفهم، أو تعبوا حتى يتمكنوا من تعليم أبنائهم، وبعد أن يتوظفوا بنوا البيوت وعاشوا حياة الرفاه بعد الشقاء، وبعض النساء تكون مظلومة مع زوجها أو عانت معه الفقر والحرمان، وبعد أن كبر أولادهما

---

(1) عمار وعميرة: أسماء مستعارة.

(2) يعاشر: يلاعب أو يحتك، مخاميشه: الجروح والخدوش التي تسببها مخالبه.

وعملوا تغيرت حياتهم وتوفر لهم كل شيء، أو بعد وفاة زوجها تحسنت أحوالهم وتحررت من كثير من القيود، وقد تكون لفترة قصيرة لأنها في نهاية العمر.

51. **اللي ما بجود لك، بجود لغيرك،** يقال لعدم التسرع في الحكم أو عدم التعميم، فلكل إنسان مفتاح. الجود: الكرم. والمعنى: أن من لا يقضي حاجتك أو يكرمك فقد يكون كريما مع غيرك، فلا تحكم عليه بالبخل وعدم التعاون، بسبب موقف سلبي معك.

52. **اللي بحضر بسد،** يقال للاكتفاء بالحضور. إنّ من حضر الاحتفال أو الدعوة كاف، ومن لم يحضر فقد يكون له عذره، وهو بمعنى فرض كفاية وليس فرضعين.

53. **اللي ما معه شاهد كذاب،** يقال عن الثقة فيما يقول.والمعنى: أنّ ما قاله صحيح والشاهد عليه موجود ليس بغائب ولا ميت ولذا فهو يتحدى من لا يصدق بثقة واطمئنان.

54. **الي ما بوخذ شامية ما بوكل لقمة طرية ولا بنام نومة هنية،** يقال للتعبير عن الراحة والسعادة في طعامه ونومه. والمعنى: أن الشاميات اقتصاديات وماهرات في صنع الطعام بأصنافه المختلفة بإتقان ووضع البهارات والمقبلات ويكون شهيا ويسمعن الزوج كلاما عاطفيا رقيقا ومثيرا.

55. **اكُل أكْل الجمال وقوم قبل الرجال،** يقال لتجنب الانتقاد. والمعنى: أن من يبطئ في أكله مع الجماعة ويبقى على الطعام وحده عيبا ومنتقدا عند العرب، ويوصف بالدناءة والشراهة، لذا عليه أن يأكل بسرعة ولقمته كبيرة كالجمل، ويقوم عن الطعام قبل الآخرين، ويقال عنه عزيز النفس. طبعا هذا المثل غير منطقي أولأنه لا بد من مضغ الطعام بتأنٍ (بينما الجمل يعيد اجترار ما ابتلع من طعام) حتى تتمكن المعدة من هضمه؛ لأنّ المعدة قد تصاب بالتلبك، وثانيا لا يجوز أن تقوم وأنت جائع حتى يقال عنك عزيز ولكن الاعتدال أفضل.

56. **أكل ومرعى وقلة صنعه:** ويقال للتعبير عن الراحة والمتعة[1].

[1] مرعى: مكان خصب وجميل يتوفر فيه الطعام الفاخر والشراب العذب، قلة صنعة: أي لا يتعب (لا يقوم بأي عمل)، وعادة يقوله الضيف الذي يتمتع بضيافة ممتازة بدون تعب أو تكاليف.

57. **أكلني لحمه ورماني عظمه**[1]: يقال للتعبير عن الاستغلال ونكران الجميل. والمعنى: أن الزوجة عندما كانت صبية وجميلة تمتع بها زوجها، وعندما تقدم بها السن أو مرضت.. إلخ، تخلى عنها وتزوج غيرها، وكذلك المرأة عندما كان زوجها غنيا كانت راضية به، وعندما أفلس أو مرض طلبت منه أن يطلقها تماما، كمن يأكل اللحمة ويرمي العظمة، ولكن عندما كان اللحم عليها كان يمسكها بكلتا يديه.

58. **إن إقبلت باض الحمام على الوتد، وإن إقفت، بال الحمار على الأسد،** يقال للتعبير عن تقلب الدنيا ومن ينهال عليه الخيرأو تدبر عنه الدنيا وتكثر عليه الهموم والمشاكل والديون والمصائب[2]. والمعنى: إن الدنيا إذا اقبلت وضع الحمام بيضه على الوتد، ويستقر عليه حتى يفقس بدون عش، والأصل أن يبيض الحمام في العش وتحتضنه الأم حتى يفقس، وكذلك الحمار الذي لا يجرؤ في عزِّ الأسد أن يقترب منه، ولكن تأتي ظروف على الأسد من المرض أو الشيخوخة مما يجعل الحمار يتطاول على سيده (ملك الغابة) ويبول عليه.

59. **إن كثرة همومك غنيلها،** يقال لعدم الاكتراث بكثرة المشاكل. والمعنى: إنّ كثرت الهموم والمشاكل فإنها تؤدي إلى الإجهاد العقلي والنفسي والأمراض فلا يحمل الإنسان نفسه فوق طاقتها، ويحاول نسيانها وعليه أن يفكر بحلول لها بهدوء فلكل مشكلة حل لأنّ كثرة التفكير بها قد تصيبه بجلطة أو سكري.

60. **أني إدويري**[3] **وش مني، طبخة كشك أحسن مني،** يقال للتعبير عن الحيلة للتخلص من ورطة. والمعنى: إن الدويري عندما تمسكه فإنه يتمسكن ويتضرع ويقول: ماذا تستفيد مني فحجمي صغير لا يساوي لقمة، ويتذلل ويقلل من قيمته حتى تطلقه، وعندما يتحرر فانه يقول: أنا إدويري والدردار[4] طبخة مني بتشبع دار، وذلك حتى يجعل

---

[1] اللحمة: يقصد بها الشباب أو الجمال أو المال، عظمة: المرض أو الفقر أو الشيخوخة.

[2] الوتد: عصا قصيرة 30 سم وغليظة تدق في الجدار أو السور البيت ليعلق عليها بعض الحاجات.

[3] إدويري: أي عصفور الدوري، كشك: قمح مع اللبن المجفف.

[4] الدردار هو (كبير الدويريات)

من أطلق سراحه يندم على ذلك، ولكن ذو عقل يدرك حجم الدويري وكذبه وادعائه وكذلك اللص عندما تمسكه لكي تطلقه.

61. **إنت فصِّل[1] وحنا إينلبس،** يقال للتعبير عن الاستعداد لتنفيذ المطلوب. والمعنى: إننا على استعداد للبس أي شيء تفصله مهما كان نوعه أو شكله أو مقاسه بكل رضا وسرور، وعادة يقوله والد العريس، وهو دليل على قبول أهل العريس بما يطلبه أهل العروس، وكذلك يقوله المذنب لصاحب الحق وهو بمعنى المثل السابق.

62. **إبن بطني بفهم رطني[2]،** يضرب للذين يفهمون على إشارات بعضهم البعض. والمعنى: أنّ الطفل يفهم على لغة أمه وحركاتها، وكذلك تفهم الام لغة طفلها.

63. **إبن الخبازة ما بجوع/ أو إللي أمه خبّازة ما بجوع،** يضرب للتعبير عن أهمية المهنة، حيث يوفر حاجته على الأقل أوعن إيجابيات العلاقة مع المسؤول.

المعنى: من تكون والدته خبازة فلن يجوع لأن الخبز متوفر عندها باستمرار.

64. **ابن آدم ما بعبِّي[3] عينه غير التراب،** يقال للتعبير عن الطمع. والمعنى: أن الإنسان مهما كان عنده مال فانه يطمح ليملك المزيد، ولن يملأ عينه سوى التراب الذي يوضع على عينيه عندما يدفن بعد موته.

65. **ابن الأصل لا تخاف عليه برده أصله،** يضرب للشخص الذي ينتمي لأصل طيب وعائلة كريمة مستورة، فإنه لو عمل عملا سيئا فإنه سوف يتراجع ويعتذر عنه؛ لأنه سيخجل من الإساءة لسمعته وسمعة عائلته.

66. **إبن العم بطيِّح[4] العروس عن ظهر الفرس:** يقال للتعبير عن أولوية ابن العم في الزواج من ابنة عمه. والمعنى: أن بإمكان ابن العم الاعتراض على زواج ابنة عمه من أي شخص غيره، وكان معه الحق في انزال العروس عن ظهر الفرس وهي راكبة في طريقها

---

[1] فصِّل: ضع القياسات التي تريدها وخيط.

[2] رطني: لغتي.

[3] بعبي: يملأ.

[4] بطيح: ينزل.

إليبيت زوجها (سابقا كانت تزف العروس على فرس من بيت أهلها إلى بيت العريس)، وإلغاء الزواج السابق وأخذها لبيته ويعقد عليها، وكان والد العروس سابقا لا يعطي موافقته على قبول العريس أو رفضه لابنته إلا بعد أن يعرض الأمر على أقاربه، إن كان أحدهم يرغب بها، ولم يكن للعروس رأي في الموافقة على العريس، بل كان الأمر كله بيد ولي أمرها، وعليها أن تقبل بالعريس الذي وافق عليه والدها أوأخوها مهما كان، حتى لو كانت تكرهه، ولم تنتهِ هذه العادة إلا في بداية السبعينيات من هذا القرن بعد أن تعلمت الفتاة وانتشر الوعي بين أفراد المجتمع، وبدأوا يؤمنون بحق الفتاة في اختيار شريك حياتها.

67. **ابنك على ما ربيتيه، وجوزك على ما عودتيه،** يقال للتعبير عن أثر التربية والتعويد (العادة). والمعنى: أن سلوك الأولاد ناتج عن حسن أو سوء التربية، وسلوك الزوج مع زوجته بناه على ما اعتاد عليه من زوجته واعتبره حقا مكتسبا.

68. **أخو أخته،** يقال تعبيرا عن الشجاعة والنخوة والقدرة على حماية أخته معززة مكرمة، وسابقا كان لكل عشيرة اسم أخت ينتخون بها عند القتال والهجوم والتحدي، ويقول خذها من إيدي وأنا أخو فلانة، مثلا عشيرة الزعبية أخو صبحا العبيدات إخوة موزة.. إلخ.

69. **أخوك من أبوك مثل القوم لـ(لقوك)**[1]، يقال للتعبيرعن العداء بين أبناء الضراير، ولكن هذا لا ينطبق على جميع الإخوة من أب واحد وزوجات مختلفة. والمعنى: إن بعض الأمهات تحرض أبناءها من زوجها على إخوانهم من أبيهم من زوجات غيرهم، وتصورهم كأعداء لهم، وعدم التعامل معهم وهذا موقف خاطئ جدا فكثير من الاخوة من الاب افضل من بعض اخوة من أم وأب.

[1] القوم: العدو، لـ لقوك: إذا التقيت بهم.

70. **إذا دِين حُط رطلين**[1]، يقال لمن لا يبالي بالدين واستغلال الفرصة، المعنى: انه استدان حاجاته وزيادة واستغل فرصة موافقة صاحب الدكان على إعطائه بالدين، وهل ينوي السداد ام لا؟ الله اعلم.

71: **ما قدرش على الحمار اشّاطر على البردعة،** يتردد هذا المثل باستمرار على الشخص الذي يستغل ضعف الأشخاص، واتفق الكثيرون أنّ هناك قصة شيقة وراء هذا المثل أبطالها«الأشخاص الضعفاء الذين يظهرون مهارتهم».

وتعود قصة المثل الشعبي إلى الشخص الذي لم يقدر على الحمار، وعجز عن إيصال الأذى به أظهر مهارته في إيذاء البردعة، ويُضرَب هذا المثل لمن يعجز عن القوي فينتقم من الضعيف.

72: **يا ما تحت السواهي دواهي،** كناية عن خبث الطوية، يضرب لمن يظهر الهدوء، وعند المشاكل ينضح خبثا ودهاء.

73. **يا ما في السجن مظاليم،** عبارة صريحة تقال عندما تظهر حالات ظلم لأناس اتهموا وعوقبوا بلا ذنوب.

74. **يخزي العين حولك وحواليك،** كناية عن الجمال والكمال، يقال كحرز ودعاء لمحبوب يراد كف الحسد عنه.

75. **يا شايف الزول يا خايب الرجا،** كناية عن خيبة التصور، يقال لمن طلب أو انتدب لمهمة، وشكله لا يوحي بقدرته عليها.

---

[1] حط: ضع، رطلين: مفردها رطل وهو وحدة وزن ملغاة كانت في شمال الاردن (الرطل الشامي يعادل 2.5 كغم، اما الرطل النابلسي يعادل 3 كغم).

بيوت الطين التقليدية التراثية

تعد بيوت الطين والحَجر إحدى أنواع العمارة (القديمة)، التي تعكس المستوى الحضاري للشعوب في الزمن القديم، وتُعبر عن تطور حاجة الإنسان في كل الأزمنة، كانت المساكن متلاصقة وبشكل تجمعات كان يطلق عليها قديما حارات، ولكل عشيرة حارة خاصة بها.

كانت تلك المساكن تعتمد في بنائها على الحجر مع استخدام الطين المضاف إليه (القش) أو التبن وهي مادة تخرج من حصاد القمح أو الشعير، حيث يتم طحنها وخلطها مع الطين لزيادة قوة البناء وتماسكه، ففي هذه المساكن عاش آباؤنا وأجدادنا، ومنها خرج رجالات كان لهم دورٌ بارز في بناء وإعمار هذه البلاد.

1: **البيوت القديمة،** وهنا نعني بالبيوت القديمة التي حلت محل الخشاش[1]، تتميز البيوت القديمة بارتفاع سقفها، إضافة إلى أن الأبواب والشبابيك مبنية على شكل أقواس، وذلك للتخفيف من الضغط على الباب والشباك بسبب ارتفاع الجدران وثقلها وعدم استخدام الحديد في ذلك الوقت للبناء.

يتكون البيت في الغالب من حجرة واحدة أو حجرتين، وساحة واسعة يوجد بها (حظيرة) اسُتخدمت قديماً لتربية الماشية والطيور(الدجاج البلدي) كما أن المنافع الصحية تقع خارج هذا البيت، ويوجد في جدران البيت الخارجية فتحات أو ما تسمى (طواقي)[2] لتربية الحمام.



تحتوي هذه المساكن في بعض الأحيان على بئر ماء يتم إنشاؤه داخل الساحة الخارجية للبيت، ويجمع به مياه الأمطار من خلال هذه الساحة عن

---

[1] الخشاش مفردها خشّة وهي البيت الصغير أو الغرفة الصغيرة.

[2] طواقي مفردها طاقة وهي الحفر بالجدار.

طريق قناة موصلة للبئر، ويتميز البناء القديم باستخدام حجارة ذات حجم كبير، حيث أن سماكة عرض الجدار يزيد عن المتر في بعض الأحيان،

وتحيط بهذه المساكن أسوارعالية من الحجر والطين ولها مداخل على شكل أقواس وقناطر، تتميز هذه المساكن بالدفء في فصل الشتاء والبرودة أثناء فصل الصيف.

وقداعتاد بناء هذه البيوت أناس من فلسطين، حيث يتميز أهل نابلس باحتراف بناء المساكن على طريقة الأقواس والقناطر.

ويوجد في هذا البيت جرة فخارية تستخدم لحفظ الماء وكانت تسمى قديماً (بالخابية)، وتوضع في زاوية البيت من الداخل أو الخارج.

2: **أنواع البيوت التراثية**

وهي ما أعتاد الناس الاستقرار فيها بشكل دائم أو أطول مدة من السنة، وهذه المساكن عبارة عن بيوت مبنية من الحجر والطين، وكانت تمتاز باتساعها وبعرض جدرانها وقلة النوافذ فيها، وكانت معظم البيوت قريبة جدا" من بعضها البعض وخاصة مساكن العشيرة الواحدة، وتكاد تكون الجدران متلاصقة وجميع البيوت تفتح أبوابها على ساحة واحدة تكبر أو تصغر حسب كبر أو صغرالعائلة، تحيط بها المساكن من جميع الجهات، ويكون لها مدخل واحد مسيطر عليه للضرورات الأمنية.

ويعتمد حجم البيت ونوع الحجارة المستعملة في البناء على الوضع الاجتماعي لصاحبه فبيت الفلاح العادي يكون ضمن التجمع السكني للعائلة، أو ما يسمى" بالحارة "، أمّا بيت الوجيه أو المختار فيكون منفصل محاط بسور عالي، تستعمل فيه الحجارة المقطوعة بشكل هندسي لبناء الواجهة الأمامية والأبواب والشبابيك، وعادة يكون أكثر من حجرة، وقد تصل مساحة الحجرة الواحدة إلى أكثر من 70 م2، ويبنى البيت بشكل عام على نوعين:

الأول: بيت الحجر (العقد)

وهو عبارة عن فناء واسع تصل مساحته من 70 إلى80م2، مبني من أربعة جدران متينة عريضة مبنية من الحجر والشيد (الكلس) ومسقوف بالحجارة على شكل قناطر

متلاصقة تعلوه قبة صغيره قليلة الميلان، وجميعها من الحجر المصنع بشكل منتظم، لا يوجد بداخله أية دعائم للسقف سوى الجدران، يعلو السقف كميه من الطين لمنع تسرب الماء إلى الداخل يسمى هذا البيت (بالعقد)، وعادة لا يستعمل هذا النوع من البيوت إلا شيخ العشيرة أو المختار، ولا يزال بعض هذه العقود ماثلا للعيان.

الثاني: بيت الطين



وهو عبارة عن فناء واسع من أربعة جدران عريضة، قد يصل عرض الجدار إلى متر أو أكثر، مبني من الدبش والطين، ويقام فيه عدد من(القناطر)، وهي عبارة عن أقواسمن الحجارة الصلبة المصنعة بشكل هندسي، واجبها حمل السقف، والذي يتكون من عدة طبقات، الطبقة الأولى منها عبارة عن خشب أشجار الطرفا أو الحور الصلبة والمستقيمة، توضع فوق القناطر بشكل متلاصقة، يوضع فوقها طبقة من القُصّيبأو أغصان الدفلى، ثم تليها طبقة من البلانّ، ثم طبقة سميكة من الطين المخلوط بالتبن ثم طبقة من التراب وقد يصل سمك هذه الطبقات على السطح لغاية 50 سم، ثم طبقة طين، وتقوم النسوة بدلك الطبقة الأخيرة بأحجار مصقولة تسمى (المدلك)، لإغلاق أية تشققات فيها لمنع تسرب الماء منها أو لمنع نمو الأعشاب على السطح، مع ترك ميلان في السطح إلى جهة معينة لسهولة تصريف مياه الأمطار باتجاه (المزراب)، ويترك عدة منافذ في السطح لتفريغ الحبوب والتبن في مخازنها. وهذا النوع من البيوت هو السائد في معظم منازل هذه المنطقة،والتي لازال قسم منها قائما لغاية الآن محافظا على جميع أقسامه وخاصة في بلدة عنجرة.

3: **أقسام بيت الطين**

صمم بيت الطين ليكون البيت الدائم للفلاح، وجرت العادة ألّا يكون البيت إلا حجرة واحدة، وفي هذه الحالة، تتطلب الضرورة أن تكون هذه الحجرة واسعة وقد تصل

حوالي (80) م2، وقد يقام هذا البيت على كهف، ونتيجة لذلك يقسم البيت حسب حاجة صاحبه إلى الأقسام التالية:

1:3: القناطر

القناطر هي الأقواس الرئيسة في دور الحجر والطين والمكونة من مجموعة حجارة مستطيلة ومتساوية في الشكل الهندسي يتم بناؤها فوق بعضها البعض بالتساوي وتبدأ من أرضية القوس، ومن كلتا الجهتين اليمنى واليسرى، وتغلق الحجارة تصاعديا على بعضها البعض إليأن يكتمل بناء القوس في أعلى نقطة ويسمى القنطرة.

تُجمعُ حجارة القناطر بعناية فائقة وتأخذ وقتاً طويلاً، ومن أماكن بعيدة ولا يخلو الأمر من إجراء مصنعية بسيطة عليها، فيما يعرف بدق الحجر البدائي لتكون الحجارة متقاربة في الطول والعرض والشكل.

ويعد بناء القناطر أصعب مرحلة في بناء دور الطين، إذ يتطلب الأمر توفر دعامات قوية من الخشب وأكياس مملوءة بالتراب والتبن، ترصف تحت حجارة القنطرة حتى النهاية، ويصاحب هذه المرحلة خطورة بالغة وجهد كبير وكلفة عالية. وعند إكمال مرحلة القناطر وبناء الجدران الجانبية بالحجارة والطين والشحوف تبدأ المرحلة الاخيرة، وهي (العقدة) وتتكون من خشب أشجاراللزاب والسنديان والطرفا والصفصاف، ويتم إحضارها من مناطق بعيدة، يقوم على بناء دور الطين والقناطر اشخاص مهره ولديهم ميول حرفي واجسام قويه

واذا لا سمح الله وقعت القنطرة لخلل فني اثناء البناء فيقال عنها فقست، وقد تتحمل القناطر أحمالا ثقيلة من الاعلى ويمكن لآلية ثقيلة أن تمر من فوقها دون أن تهدم، ولا تهدم القناطر إلا إذا فكت حجرا حجرا كما ركبت، أوإذا ضربت من أحد الجانبين ضربات قوية جدا.

ومن الملاحظ إذا ما هدمت اي دار للطين، فان القناطر تبقى شاهدا على عظمة الإنسان وقوته في تلك الفترة، وإصراره على البناء والتمسك بالحياة، رغم قساوتها وصعوبة عيشها.

2:3:المصطبة

وهي القسم العالي من أرضية البيت، وقد يكون ارتفاعها نصف متر، حتى لا تصل إليها الحيوانات التي تبيت في البيت. وتستعمل المصطبة من قِبل الساكنين في البيت للجلوس والنوم والأكل، وعلى المصطبة يتم الطبخ وصنع القهوة ويتوسطها موقد النار ويسمى الموقدة أو(النقرة) وفيه يتم إعداد الطعام وصنع القهوة والتدفئة وخاصة في فصل الشتاء، وفي الغالب تكون المصطبة قد ضمت أكثر من نصف مساحة البيت من الداخل.

وعند بناء بيت الطين أو القناطر لا ينسى صاحب البيت ومُعلِّم البناء والمستشارين وصاحبة البيت التقسيمة الداخلية للدار. فالرجل يحدد مكان قطع التبن وسدة الحطب. والأم تضع عينها على القطع الداخلي في إحدى زوايا الدار كمصطبة اي مكان لنوم العيلة، والمصطبة: هي مرتفع على كامل مساحة القطع. والقطع أحد أجزاء دار الطين بعد تقسيمها من الداخل، وتحددها الأقواس ترتفع المصطبة عن أرضية الدار بحوالي (75سم) تقريبا وذلك لحمايتها من اي خطر. وإعطائها نوعاً من الخصوصية. غالبا ما يكون فراش المصطبة ثابتاً لا يقبل التصفيط[1] وقد تحاط المصطبة بصناديق خشبية على اليمين والشمال تحتوي على أثمن الأشياء والمقتنيات ومفاتيح اقفاله معلقة في رقبة راعية البيت، ولضيق الحال والمكان لابد من وجود شوالات الحبوب في صدر المصطبة وعلى جنباتها.

وأفضل الأوقات للنوم على المصطبة في فصل الشتاء. فتحتل (الحرمة)[2]إحدى زوايا المصطبة ويليها بالنوم أصغر أفراد العيلة (الطفل) ثم يليه البنات ومن ثم الذكور لسن 15سنة، ويحرم الرجل من النوم على المصطبة إلا في حالات استثنائية وبحذر شديد. ويفضل أن ينام منفردا على مقربة من باب الدار لعدة أسباب منها: حماية (العيلة) من أي خطر خارجي؛ ليكون جاهزاً لمواجهة أي أمر طاريء؛لأنه كثير الحركة والاستيقاظ، فمطلوب منه تفقد الدواب والأغنام، والقيام بتجهيزات عديدة تتعلق بالحراث والبذار وتعليف الاغنام والدواب.

---

(1)التصفيط أي وضع اللحف والفرشات فوق بعضها البعض بشكل مُرتّب.

(2)الحُرمة هي المرأة صاحبة البيت.

3:3: **المطوى**:وهو مكان خاص يسمى (بالمطواة) أو المطوى والذي يتم ترتيب الفراش العربي الذي يصنع من(الصوف)عليه، إضافة إلى اللحف والتي تصنع من نفس المادة، والبسط والتي تستخدم لفرش الأرضية في أوقات الشتاء، حيث تصنع هذه البسط من شعر الماعز، وقد يكون داخل جدار البيت أو يكون بشكل بارز في أحد أركانه.



4:3: **الرف،** يصمم من الطين ويتكىء على أعمده خشبية تدق بالجدار[1]، ويقسم بشكل أحواض يوضع بداخله الأدوات المنزلية، ويحفظ فوقه المواد الغذائية من سمنه وجبنه وزيت، أو يخزن فيه الرمان والليمون، التي يتم الاحتفاظ بها إلى فصل الشتاء. وقد يوجد في الجدار بعض الأحيان خزائن تستخدم لحفظ المواد الغذائية التي كانت تتم صناعتها يدوياً كاللبن واللبنة والجبنة والسمن البلدي والكشك والخبز.

5:3:**الكواره،** وهي المكان الواقع بين القنطرتين الحاملتين للسقف، تبنى من الطين والتبن وقد يوضع معه شعر الماعز لزيادة المتانة، ويخزن فيها مادة القمح أو الطحين، وقد يفتح لها منفذ من السطح، لتفريغ القمح فيها من أعلى سطح البيت.

6:3: **العقدة،** تكون العقدة في البيوت الواسعة المساحة ولا يستخدمها سوى وجهاء العشائر أو المختار، كما هو الحال في بيت المختار أحمد الصالح الربابعة في بلدة الهاشمية، والعقدة بمثابة طابق أول داخل البيت، تبني في إحدى واجهات البيت وعلى حافة المسطبة ويصعد إليها من خلال ثلاث أو أربع درجات مبنية من الحجر ومسقوفة بالحجارة علي شكل أقواس أو تُسّقف بالخشب.

7:3: **المتبن (التبان)،** هو شبيه بالكواره، ولكنه يخصص لوضع علف الحيوانات من شعير أو ذرةأو تبن.

8:3: **سدة الحطب،** تقع بين قنطرتين، وهي مرتفعة عن مستوى أرض البيت، يوضع عليها الحطب الذي يخزن من أجل استعماله للتدفئة في فصل الشتاء أو لطبخ الطعام طيلة

---

[1] لاحظ الصورة جانباً.

أيام السنة[1].

4: **ملحقات البيت:**



1:4: **العريشة،** وموقعها خارج البيت وهي ملاصقة للجدار الخارجي بجانب الباب وهي المكان المخصص للنوم والجلوس والسهرات في فصل الصيف والخريف، ومساحتها تعتمد على حجم الأسرة وعلى الوضع الاجتماعي لصاحب البيت[2].

بئر ماء قديم يقع في خربة قافصة

2:4: **بئر الماء،** يوجد في المنطقة العديد من آبار الماء القديمة، وقد تكون داخل البيت، أو في فناء الدار وداخل الحوش أو خارجه، ومعظم الآبار التي كانت مستعمله قديما" في هذه المنطقة هي آبار رومية أو كفرية كما يسميها الأهالي، وتمتاز بعمقها وسعتها، ولكن في الفترات اللاحقة تعلم الناس حفرآبار جمع الماء في أي مكان يريدون، ويستعمل ماء البئر للاستخدام المنزلي وسقاية المواشي.

3:4:**الخم (القن)** كانت تربية الدجاج وتفرُّعاتها مشاريعً مهمة في اقتصاديات معظم الأسر في القرى والأرياف نظرا لتعدد سنوات الجفاف والمحل والفقر الذي كان يخيم على المجتمعات، فيعد الدجاج البلدي المصدر الوحيد لإنتاج بيض المائدة واحد أهم مصادر تأمين الأسر باللحم الأبيض، بالإضافة لاستخدام زبله سماد عضوي للمزروعات ووقود للطوابين.

ولأن الفقر سمة غالبية الناس، الأمر الذي دفعها لبيع البيض لأصحاب الدكاكين لشراء احتياجات ضرورية مُلِّحه وهي كثيرة ومنها شراء دفتر، قلم، كعك، سكر وشاي، ومطاط وفتلة وإبرة وغيرها.

---

[1] غير متوفرة في المتحف.

[2] غير متوفرة في المتحف.

لذلك كان الناس تأخذ بالحسبان عند بناء مساكن لها سواء كانت من الطين أو الكهوف أو في بيوت الشعر بناء أماكن لمبيت الدجاج تسمى الخم، لحمايتها ليلا من الحيوانات المفترسة والبرد.

وقد جرت العادة أن يُصنع الخم من الطين والحجارة في إحدى زوايا الحوش الآمنة ليبقى تحت أنظار أفراد العائلة، وعند مبيت الدجاج ليلا تحرص المرأة أو أيا من أفراد الأسرة إغلاق الخم ويفتح عنه كل صباح.

وفي الخم أيضا يضع الدجاج بيضه تباعا وعندما تنتهي الدجاجة من وضع بيضتها تصدر صوت مقاقاة معلنة انتهاء المهمة بنجاح، وليحل محلها دجاجة أخرى لتبيض في الخم وهكذا حتى ينتهي كامل القطيع.

4:4: **الصِّيرة،**هي المكان المخصص لمبيت المواشي في فصل الصيف، أمّا في فصل الشتاء وأيام البرد والمطر فيلجأ الفلاح إلى مبيت مواشيه في الكهف أو داخل بيته وهذا يعتمد على مقدار ما لديه من مواشي.



5:4:**الحوش،** وهو السور الذي يحيط بالبيت ويكون ارتفاعه من ثلاثة إلى أربعة أمتار، وذلك للضرورات الأمنية، وعادة يكون السور ذو جدارمتين، وفي داخل الحوش يوجد مكان (موقدة خاصة لخبز الشراك). كما يوجد بإحدى أطرافه مكان خاص يسمى بالطابون لإنتاج الخبز، وهو عبارة عن فرن من الطين يشبه الفخار في صلابته، حيث تستخدم به (الجلة) وهي مخلفات الحيوانات ويتم إشعالها فيه ليلاً وعند الصباح يكون قد اكتسب درجة حرارة عالية، حيث يتم تنظيفه ومن ثم الخبز فيه.

6:4:**الخشاش،** وهي غرف صغيرة الحجم تم استعمالها في أوقات لاحقه من أجل مبيت " الفدان " وهو الدواب من خيل أو بغال أو بقر أو حمير والمستخدمة لحراثة الأرض أو نقل ما يلزم عليها.

5: **التعاون في صيانة بيت الطين،** وبعد الانتهاء من عملية البناء يتم "تبييض" البيت

ويتم ذلك من خلال قطع نوع من الحجارة والصخور الطرية ذات اللون الأبيض، ومن ثم طحنها على حجارة الصوان ونقعها بالماء لفترة معينة من الزمن ومن ثم دهن البيت بها باستخدام نبات الطيون والبلان، يسمى "المكانس"ويستخدم هذا النوع من النباتات في تبييض المنازل وتنظيفها أيضاً؛ حيث كانت نساء القرية يتعاون مع بعضهن البعض في ترميم هذه المنازل في فصل الصيف استعداداً لاستقبال الشتاء.

وكان كبار السن من أهل القرية يقومون بالسهر كل يوم عند شخص معين بما يعرف باسم التعليلة، وكان يستخدم السراج للإضاءة، وهو عبارة عن قارورة فخار أو معدن حيث يعبأ بمادة زيت الزيتون، يوضع فيه قطعة من القماش ملفوفة تخرج من فتحة معدة لذلك يتم إشعالها لإعطاء بعض النور، ثم تحولت فيما بعد إلى قارورة زجاجية ولها أداة حديدية تسمى (الجرس) ويوضع بها قطعة خاصة من القطن ويوضع عليها (البنورة) وهي زجاجة شفافة تساعد على إعطاء إنارة أوضح وتحافظ على الشعلة مستمرة، يستعمل فيها مادة الكاز وتستخدم حديثا الكهرباء للإضاءة.

أمّا بخصوص شبابيك البيت، ففي أغلب الحالات يكون شباك واحد في واجهة الباب، يتم صنعها من ألواح خشبية متصلة مع بعضها البعض، ويوضع عليها شبك حديدي لحمايتها، ويتم التحكم بفتح وإغلاق الشباك من خلال قضيب من الحديد يسمى (بالشنكل)، حيث يوفر لها نوع من الحماية. وكان بيت السكن وبجميع أنواعه يغلق بباب ضخم من الخشب القوي، وفي بعض الأحيان يُبطنُ بصاج من الحديد زيادة في القوة وحماية من الحريق.

لقد عاش في هذه المنازل سابقاً جميع أفراد الأسرة أو ما يعرف بالأسرة الممتدة وهي الأسرة التي تتكون من الأب والأم والأبناء المتزوجين وغير المتزوجين، حيث طبيعة أعمالهم الزراعية تقتضي منهم أن يكونوا متواجدين للقيام بأعمال الزراعة والحصاد وتربية الماشية.

<u>بيت الشعر،</u> نظرا" لطبيعة عمل سكان المناطق الزراعية، واعتمادهم على الحيوانات في أعمال الفلاحة، مثل الأبقار والخيول، والحمير، وكذلك تربية ورعاية الأغنام، ونظرا"

لاتساع أراضيهم الزراعية، وبعدها عن مراكز القرى والبلدات "وحديثي هنا عن الفلاح في المناطق الغربية من عجلون"، يضطر الفلاح إلى ترك منزله الدائم في أوقات مختلفة من ألسنه للقيام بانجاز أعماله، بعيدا" عن مسكنه **وعلى الشكل التالي**:

أ. يترك الفلاح منزله الدائم في بداية فصل الشتاء، ليسكن في بعض الكهوف الحجرية الكبيرة والمنتشرة في أجزاء كثيرة من هذه المنطقة، وقد يسكن الفلاح أو مجموعة من الفلاحين في كهف واحد، لأسباب متعددة منها: الدفاع ضد اللصوص وقطاع الطرق وقد تصل مدة سكناهم في هذه الكهوف إلى شهر أو أكثر، وهي المدة الزمنية التي تستغرقها عملية حراثة الأرض.

ب. يترك الفلاح منزله الدائم مرة أخرى في بداية موسم الحصاد ليستقر في حقله، وقد يسكن الفلاحون مجتمعين أو قريبين من بعضهم البعض مُشكِّلين مجموعة بشرية قريبه من حقولهم طلبا" للأمن وتوفير دفاع قوي ضد أي خطر يداهمهم.

ج. يترك الفلاح مسكنه الدائم في فترات وأوقات مختلفة من السنة، ليبحث مع مواشيه عن المراعي المناسبة، سواء في منتصف الربيع أو الصيف، وتكثر في هذه المرحلة عمليات الترحال من مكان لآخر.

1: **بيت الشعر في المجتمعات البدوية**

وعلى الرغم من أنّ الحديث في هذا البحث عن بيت الشعر الذي استخدمه الفلاح العجلوني والذي يعد من المساكن غير الدائمة، ولمعرفتنا المسبقة أنّ بيت الشعر في الأساس هو البيت الرئيس للبدوي الذي يتجول به في كل مكان تحط به رحاله، وفي هذه الحالة يرى الباحث أنّ من المفيد الحديث عن ثقافة البدوي في استعماله لبيت الشعر والذي يعد أيقونة معبرة عن الهوية البدوية.

2: **أقسام بيت الشعر: يقسم بيت الشعر إلى قسمين:**

1:2: **الشق أو المجلس** ويقع على اليمين وهو قسم للرجال فقط، ويسمى المجلس أو الشق، ويعد قسم الرجال "الواجهة العامة" لبيت الشعر، وفيه يستقبل الضيوف، يفرش بالبسط والمفارش وفرشاة الصوف والوسائد، وفيه موقد يسمى **النقرة** وأدوات القهوة،

من دلال والبكارج والمهباش والمحماسة وغيرها، ويضاء ليلا بواسطة الفانوس المعلق في مقدم البيت.

.2:2: **المَحْرَم** ويقع على اليسار وهو مخصص للنساء والأطفال ويسمى المَحْرم. يتوارى هذا القسم عن أعين العامة، وهو المكان الذي تطبخ فيه النساء، وتقوم بأعمال المنزل اليومية وتعتني بالأطفال، ويحتوي على المطبخ والعرزان، حيث يُوضع الفراش والوسائد والأغطية. وفيه أيضا العدل وجمعها **"العدول"** وهي حقائب كبيرة من صوف الخراف لحفظ الطعام والملابس وأغراض المنزل.

3:2: **الرَّفَّة**، ذلك المكان الملتحم مع سقف بيت الشعر والمتدلي على ثناياه، والمكان الآمن في البيت ومنزلته عالية المقام، يوضع فيه السكر والشاي، والقهوة والبهار وجميع بهارات الطعام وجميع مونة البيت الحساسة، ويخزن فيه اصابع الفتلة وابر الخياطة وكاسات الشاي الاحتياطية. وجرت العادة ان تكون الرفة قريبة من موقدة النار.

وتبقى الرفة شاهدا على صعوبة الحياة ومعاناة الأهل في سنوات المَحْل والجفاف وقلة ذات اليد

تُعزز عملية نصب بيت الشعر، روحُ الفريق والجماعة في نفوس ساكنيه، فيعمل الرجال والنساء سويا وكل فرد يعرف دوره في عملية البناء. يتم تدعيم سقفه بعدة أعمدة ويثبت بحبال مربوطة إلى الأرض بأوتاد خشبية.

وهنالك بعض السمات التي يتسم بها بيت الشعر البدوي. تتجه فواجهته الأمامية عادة نحو الشرق، وقد يغيرون اتجاهه أحياناً للاتجاه المعاكس في الشتاء بحسب زاوية الشمس، كما يقوم ساكن بيت الشعر بحفر خندق حوله شتاءً كي يمنع الماء من الدخول إليه.

3: بيت الشعر في المجتمع الزراعي "الفلاحي"

يعد بيت الشعر لدى الفلاحين من المساكن غير الدائمة، تتم صناعته محليا، ينسج على أيدي النسوة، ويتألف من عدد من الشقق (ومفردها شقة) وهي عبارة عن بساط منسوج من خليط من شعر الماعز والصوف وعددها ثمانية شقق، طول الشقة 15م وعرضها نصف

متر، تخاط أطرافها مع بعضها البعض كبساط واحد، ويضاف لها وصلات لربط الحبال والأعمدة والشعب، أمّا الحبال فتجدل من شعر الماعز المخلوط بالصوف لمتانته، ينصب بشكل مقوس قليلا من الجانبين (أي برفع الأعمدة من الوسط أكثر من الشعب الجانبية) حتى يسهل انزلاق ماء المطر على الجوانب، يستخدم في صناعة بيت الشعر الأدوات التالية.

(1). **المغزل الخشبي**: وبواسطته يتم تحويل الصوف أو الشعر إلى خيوط.

(2). **الصيصاة**: أداة نسيج وترتيب الخيوط، وهي مصنوعة من الحديد المعقوف ولها قبضة خشبية.

(3). **النيرة**: أداة خشبية تصنع من الخشب وتستعمل لتقسيم الخيوط المراد نسجها إلى قسمين متناصفين، يكون نصفها تحتها والنصف الأخر فوقها.

(4). **الميشع**: عبارة عن عصا يلف حولها الخيوط المغزولة وتستعمل في نسيج المفارش أو شقق بيت الشعر.

(5).**المنساج**: قطعة خشبية طولها متر وعرضها حوالي 10سم، تصنع من خشب العبهر أو القيقب، لمتانتها وخفة وزنها، ويستعمل لدك خيوط المفرش.

4: **مكونات بيت الشعر**

(1). **الشْقَاق ومفردها "شقة"**: وهو سقف بيت الشعر.

(2). **الرُّواق**: وهو الجدار الخلفي لبيت الشعر.

(3). **الرُفَة**: وهي جوانب بيت الشعر من النسيج المتدلي من السقف.

(4). **الساحة**: وهي الجدار الفاصل في بيت الشعر، بين جانب الرجال وجانب النساء.

(5). **الاوتاد ومفردها وتد**: وهو قطعة من الخشب مدببة الرأس تدق في الارض، ويربط بها حبال بيت الشعر.

(6). **الحبال ومفردها "حبل"**: تنسج من شعر الماعز الاسود مخلوطة بصوف الضأن، واجبها تثبت بيت الشعر بالاوتاد.

(7). **العقفة**: هي قطعة خشب تستخدم لربط أجزاء بيت الشعر بالحبل الذي يربط بالوتد المثبت بالأرض، وفي الاماكن التي لا يتوفر فيها الخشب كانت تنسج من شعر الماعز مخلوط بصوف الضأن، أما في الوقت الحاضر فتستخدم من الحديد.

(8). **الخِلال**: هي مسامير خشبية تصل السقف بالجدار الخلفي.

(9). المقدم: وهو العمود الأمامي لبيت الشعر.

(10). **الواسط**: هو العمود في وسط بيت الشعر.

(11). **الكاسر**: هو الأعمدة الخلفية التي ترفع سقف بيت الشعر.

(12). **الطريقة**: هي قطعة من النسيج بعرض قدم واحد، تخيط في وسط بيت الشعر لتجمع الشقاق ويوضع في وسطها عمود البيت.

(13). **الطناب**: هو حبال بيوت الشعر الجانبية، ولهذا سمي من يدخل على صاحب بيت الشعر لطلب الحماية، ان يربط حبال بيته بحبال بيت الشيخ يسمى "الطنيب".

(14). **قرص العمود**: هي قطعة خشبية في وسطها تجويف، تثبت في وسط الطريقة ليدخل رأس العمود في تجويفها خوفا من تمزق بيت الشعر من حركة العامود عندما تهب عليه الرياح.



5: **أنواع بيوت الشعر**

هنالك عدة أنواع من بيوت الشعر، والتي غالبا ما تسمى تبعا لعدد الأعمدة المستخدمة فيه، (كلما زاد عدد الأعمدة كان البيت أكبر):

(1). **الخربوش**: هي خيمة صغيرة مكونة من قسمين عادة ما تكون للعائلات الفقيرة أو الأرامل أو مسكنا سابقا للرعاة.

(2). **القطبة**: هي خيمة صغيرة مكونة من عمود واحد وقسمين ولكنها أكبر من الخربوش.

(3). **الصهوة**: هي خيمة من عمودين وثلاثة أقسام.

(4). **مثولث**: وهي الخيمة المكونة من ثلاثة أعمدة وأربعة أقسام.

(5). **المروبع**: هو أربعة أعمدة وخمسة أقسام.

(6). **المخُومس**: هو خمسة أعمدة وستة أقسام.

6: **نسج بيوت الشعر**

بعد أن يُقص شعر الماعز يخلط بقليل من صوف الضأن بعد أن ينظف مما يعلق به خلال عملية الرعي، ثم يجهز للغزل، وتسمى هذه العملية " نفش الصوف "،وخلطة مع شعر الماعز، وتتم بواسطة الايدي من قبل النسوة فيصبح الخليط ناعما جاهز للغزل بالمغزل ليصبح على شكل خيوط طويلة، يفرغ عن المغزل على شكل كرات من خيوط الشعر تسمى "الكبه". تمد هذه الخيوط بجانب بعضها البعض على الأرض حسب طول شُقة البيت (وجمعها شقاق) ويتم نطوها (نسجها) بواسطة أداة تسمى (الصيصاه) وهي مصنوعة من قرن الغزال، بحيث تعمل عملية النسج على شبك وتربيط الخيوط مع بعضها البعض، ثم تجمع الشقاق التي يبلغ طول بعضها 15 متر وعرضها تقريبا نصف متر مع بعضها البعض.

كانت النسوة تقوم بعملية حياكة وخياطة بيت الشعر، وكن يتعاون كفريق واحد لحياكته ونسيج الشقق وخياطتها بعضبها ببعض، وخلال هذه العملية تُسلي النساء

أنفسهن من خلال حكاية القصص والتحدث عن حياتهن، وغناء بعض الأغاني الخاصة التي تناقلنها من جيل إلى جيل.

وبعد أن كان بيت الشعر جزءً مهماً جدا من حياة الناس، يقي ساكنيه من حر الصيف وبرد الشتاء، ولم تستغنِ عنه أي اسرة في الارياف، أو المجتمعات البدوية، تراجع دوره بعد التطور الكبير الذي دخل على حياة الناس أصبح بيت الشعر يعيش في الغربة ويشكو الوحدة ونكران الجميل بعد أن أصبح مكانه في التراث الشعبي.وفي هذا الصدد، يقول الشاعر:

يـا ليـت بيـت الشـعر مـا طوينـاه   ولا سـكنا بعاليـات العمايـر

وياليـت يرجـع وقتنـا الـلي قضـيناه   وقـت القلـوب الصـافيه والضـماير

مراجع الفصل الثالث

1. الشريدة، محمود حسين، فاره الأمس الهاشمية اليوم: دار امجد للنشر والتوزيع 2016م.
2. الشريدة، محمود حسين. الوهادنة بين الماضي والحاضر: دار حمادة للطباعة والنشر- اربد 2012م.
3. الشريدة، محمود حسين، من عبق التاريخ / شفا عجلون: دار امجد للنشر والتوزيع 2016م.
4. الروسان، عاطف محمد، الرمثا ومناطقها: مطبعة حلاوة - اربد 2013م.
5. العزيزي، ركس بن زائد معلمه للتراث الأردني ج3، مطبعة السفير عمان،2011م
6. العزيزي، ركس بن زائد معلمه للتراث الأردني ج4، مطبعة السفير -عمان 2011م
7. الملاعبة، عبد الحليم، من آداب الضيافة غند العرب: مطبعة الزهراء - عمان 1983م.
11. موسوعة حرش المعرفية، مجموعة باحثين: اصدارات بلدية جرش بمناسبة جرش مدينة السياحة الاردنية، 2017م
12. موسوعة المعارف الأردنية – محافظة عجلون، ج، مطبعة حلاوة - اربد 2015.
13. الزعبي، أحمد ابراهيم، الامثال الشعبية ومناسباتها. دارالكتاب الثقافي - اربد 2014م.
14. فريحات، علي محمد سالم وآخرون، الموروث الشعبي والنقال في كفرنجة.
15. العبدي،علي احمد،المعجم اللغوي العامي التراثي: دار الكتاب الحديث - اربد 2014م.
16. طبازة، خليل نمر، دراسة توثيقية للحرف اليدوية التقليدية الاردنية.مطبعة السفير - عمان 2011م
17. العمد، هاني صبحي، اغانينا الشعبية في الضفة الشرقية من الاردن.مطبعة السفير - عمان، 2009م
18. العمد، هاني صبحي، كتب ومؤلفون في التراث الشعبي الاردني. مطبعة السفير - عمان، 2011م.
19. النوايسة، نايف، موسوعة الجنوب الارض والسكان - محافظة الكرك اصدار جمعية ابناء جنوب الاردن الخيرية ودار اليازوري للطباعة والتوزيع، عام 2012م.. مطبعة السفير.
20. المومني، عبد الكريم عبدالله، تراث واحداث سبعين عاما من تاريخ الاردن الحديث، 2011م.

21. المومني، عبدالكريم عبدالله، الحياة في جبال عجلون وما حولها 2017م.
22. الغرايبه، خليف مصطفى، الجغرافيا التاريخية لمنحدرات عجلون الغربية: مطبعة الروزنا- اربد 1998م.
23. الزغول، رفعات راجي، ورهام عبود، الامثال الشعبية المحكية في الاردن: دار الكتاب الحديث - اربد 2016م.
24. الزغول، منذر محمد، البيوت التراثية في محافظة عجلون:عام 2014م.

المقابلات:

1. مقابلة مع الحاج أحمد سليمان الخطاطبة (1910) الوهادنه.
2. مقابلة مع الحاج أحمد غصاب حمدان الغرايبة (1924) الهاشمية.
3. مقابلة مع السيد سليم عيسى عبدالله بدر (1926) الوهادنة.
4. مقابلة مع الحاج حمدان حسين محمد الغزو (1923) الوهادنة
5. مقابلة سابقة مع الحاج مصطفى الخليل بني عطا - الهاشمية.
6. مقابلة سابقة مع الحاج عقيل أحمد الشريدة - الوهادنة.
7. مقابلة مع الدكتور علي ألعبدي النواطير - كفرنجة.
8. مقابلة مع الاستاذ خالد يحيى الرواشدة - الكرك.
9. مقابلة مع الحاج احمد عبدالرحمن الشريدة - الوهادنة.
10. مقابلة مع الحاج محمود محمد حسن فريحات (1939) راجب.
11. مقابلة مع الحاجة حمدة عبدالله الغزو، 80 عاما.
12. مقابلة مع الحاجة آمنة حمدان الغزو، 75 عاما.
13. مقابلة مع الحاجة أمنة حسين الشريدة، 78عاما.
14. مقابلة مع الحاجة مريم حسن العقايلة، 60 عاما.
15. مقابلة مع الحاجة حسنا الزعارير ام راكز، 85 عاما.

المواقع الالكترونية:

1. موقع الاردن / هيئة تنشيط السياحة

2. موقع متراس الالكتروني.

4. موقع عربي 21 الالكتروني.

4. موقع الجزيرة نت.

5. موقع زيتا الفلسطيني.

6. موقع بنيان الثقافي.

7. موقع زمانكم.

الفصل الرابع

المفاهيم الزراعية والفلاحية في التراث الشعبي

1. الروزناما الزراعية في تراثنا الشعبي.
2. الحراثة.
3. الحصاد.
4. فراط الزيتون "موسم الخير".
5. من موروثاتنا الشعبية.

الروزناما الزراعيــة في تراثنا الشــعبي

1: **تعريف الروزناما الزراعية**

هي النشاطات الزراعية وما يصاحبها من مراسم احتفالية تستمر فترة من الزمن يتحكّم في مدتها طبيعة الأدوات التي كانوا يستخدمونها في إنجازعملهم من حرث وحصاد وتذرية ونحو ذلك.وقد عرف الإنسان الزراعة منذ وقت مبكر، إذ كانت البداية على شكل زراعة رعوية ثم تطور الأمر من بعد إلى الزراعة بمفهومها العلمي.

وكان الاستقرار حيث الماء على ضفاف الأنهار، وحيث تتساقط الأمطار بكميات كافية، ونظرا لما للزراعة من دور حاسم في توجيه حياة الشعوب التي ركنت إليها، ونظمت حياتها ومواسمها على هدي إيقاعها، فقد تناغمت حيات تلك الشعوب وتألفت آدابها، وأتى تراثها منسجما مع الدورة الزراعية وتطوراتها، فهي تبدأ بالبذار وحراثة الأرض بأدوات مما أنتجته الأرض، إلى أيام التعشيب، فالفريكة، وموسم الحصاد الذي يتم بأدوات اجتهد الإنسان في صناعتها بطريقة بدائية.

وقد جرت العادة أن يكون موسم الحصاد أبرز الأنشطة الزراعية، ذلك لما يحققه جني المحصول من أمان للإنسان، ولا سيما أن كثيرا من المزارعين ربما أجّلوا مناسباتهم وأفراحهم وسداد ديونهم لهذا الموسم أو ذاك، حتى لكأنّ الإنسان في تناغمه مع بيئته يصر على أن يتحد معها، فيشكلان معا سيمفونية واحدة يوقّعها الزمن.

واجتماع الناس في العمل من شأنه أن يفضي إلى الغناء الجماعي للترويح عن النفس، ومن هنا كان موسم الحصاد عرسا تزف به الطبيعة للناس نتائج أتعابهم في الحرث والزرع والحصاد والدرس والتذرية وغير ذلك مما يعقب الحصاد، كليالي نقل التبن من **البيادر** إلى **المتابن** إذ يتساقط التبن من الأكياس غير المحكمة على الأرض، فتبدو طريق التبّانات مصفرّة بما يسقط عليها منه، مما أدى إلى ظهور اصطلاح طريق التبانات في علم الفلك.

لقد غنى الفلاح للمِنجل، وللمذراة، وغنّى للريح التي تهب عند التذرية فتساعده على فصل الحب عن التبن، وغنى للطير التي تأتي في موسم الحصاد، على اختلاف أنواعها.

وفي العصر الحديث جدّ في الأمر ما أضعف المأثور الشعبي وقلل من شأنه، وراح يطارده، وهو موشك أن يقضي عليه لا محالة، ذلكم هو **الجرار الزراعي والحصّادة**، فلم يعد هنالك موسم لا للحرث ولا للحصاد، إذ اختصر الجرار والحصّادة الزمن، وأغنيا عن الأيدي العاملة، فبعد أن كان موسم الحرث يستغرق أياما لم يعد يحتاج لأكثر من سويعات، وبعد أن كان موسم الحصاد وما يليه من دِراس وتذرية ونحو ذلك – يستغرق نحوا من شهرين لم يعد يستغرق أكثر سحابة نهار، وبعد أن كان الناس جميعا ينخرطون في الموسم، فإن مشغِّل الحصّادة لا يحتاج لمساعدة أكثر من عامل أو اثنين، لا يسمع أحدهما الآخر بسبب ضجيج الآلة، فانتفت الحاجة لاستخدام كثير من الأدوات كالمنجل والمذراة والحاشوشة واللوح، واختفت مفردات مثل: الجُرزة والغمر والشمال والحلة والبيدر والطرحة، والدراس والتذرية والقصل، وما يتصل بها من آداب وأقوال.

2:**<u>روزنامة الفلاح السنوية</u>**

تكيف الفلاح في هذه المنطقة مع مواقيت حركة الأرض والشمس وتتابع الفصول الأربعة، وجعل مواسمه الزراعية تتناغم معها، فيزرع في الشتاء من المحاصيل ما يتحمل البرد، ويكتفي بعدد اقل من ساعات إضاءة الشمس، ثم يزرع في الصيف ما يسمى(**الصيفي**) نباتات النهار الطويل، وفي الربيع يزرع ما ارتوى من المطر، وفي الصيف والخريف يقطف من الثمار ما أنضجته حرارة الجو، وما شبع من خصوبة الأرض.

تعرف **السنة الزراعية** بأنها المناسبات الزراعية والمناخية المرتبطة بالزراعة والحرث والبذار والحصاد، مبين فيها تواريخ أيام إجراء كل عمل زراعي والدورات الزراعية.

3: **<u>السنه الزراعية عند الفلاح</u>**

تبدأ السنة الفلاحية بموسم الحرث والبذار، وتنتهي بموسم الحصاد، وتقسم الفترات بين هذين التاريخين إلى منازل وفترات تسمى **المربعانية والخماسينية والصفاريات** وغيرها، وتقسم إلى أربعة فصول حسب التاريخ الميلادي وهذه الفصول (**الخريف، الشتاء، الربيع، الصيف**) والتي لا تتضح معالمها إلا في إقليم حوض البحر الأبيض

المتوسط والمدن المطلة علية والمتأثرة في مناخه وأشهر ما تكون في بلاد الشام أو ما فوق خط العرض 30درجة.

تراكمت الكثير من الخبرات الزراعية والحياتية والبيئية عند الفلاحين ليس في شمال الأردن فحسب بل في بلاد الشام على مر الأجيال، حيث تشكلت لديهم من خلالها الخصائص المناخية لكل أسبوع من السنة. ونظرا لارتباط هذه الخصائص المناخية في برنامج عمل الفلاح اليومي، فقد تم ضبط وتوقيت بداية ونهاية المواسم الزراعية المختلفة على أساسها، ومع تراكم خبرات هذا المجتمع الزراعي ألفلاحي فقد تشكل لديه وعي مميز عبرّ عنه بالأمثال الشعبية تم خزنها في الذاكرة المجتمعية، كقوانين ثابتة تنظم حياتِهم وأعمالهم.

4: **تقسيم السنة الزراعية الفلاحيةأو (الروزناما الزراعية)**

أ. أثرت الظروف المناخية والبيئية على تقسيم السنة الزراعية عند الفلاحين في بلاد الشام والجزيرة العربية فنجد أحد الباحثين يقول: لقد ظهرت الحضارات الإنسانية الأولى في بلاد الشام، ومنها خرجت الأبجدية الأولى إلى العالم القديم، وفيها وضع التقويم السنوي المرتبط بحركة الأرض. حول الشمس والقمر حول الأرض، كما ارتبط التقويم بظهور النجوم و توصل الإنسان إلى وضع تقويم زمني يفيده في معرفة أوقات الزراعة.

يعد التقويم السرياني الذي وضع في بلاد الشام أقدم تقويم في العالم اليوم، ولم يتخذ السوريون القدامى الأول من نيسان أول أيام لسنتهم عن عبث، بل لأنه البداية الحقيقية للحياة، فبعد موسم البرد والمطر يأتي الربيع، وتتفتح الأزهار وتكون أكثر نضارة في نيسان، كما يخرج الناس إلى الحقول للتمتع بدفء الربيع.

ب. تختلف تقسيمات أوقات السنة الزراعية بين بلاد الشام والجزيرة العربية، ولكن هذا الاختلاف ليس كبيرا، فهناك تداخل في التسميات والمناسبات، ويؤثر كل إقليم مناخي على الآخر، وهي ليست تقسيمات حقيقية بل يمكن القول إنها لفظية، وهناك فوارق بين جزيرة العرب وبلاد الشام من حيث الموقع، وربما هذا أحد أسباب الاختلاف في المناخ، فالجزيرة العربية تقع بالقرب من خط الاستواء ما يجعل المناطق القريبة منه أكثر

حرارة طوال العام من بلاد الشام، بينما تقع بلاد الشام في المنطقة المعتدلة، وتتألف من بواد وجبال، ويسود ساحلها المناخ المتوسطي. ويقول إن عدم انتشار الحسابات الفلكية للفصول الأربعة، واتساع نطاق الأمية في المجتمع الرعوي البدوي دفع القاطنين في الجزيرة إلى تقسم الفصول ومناخات العام حسب الأنواء وطوالع النجوم واختفائها، في حين أن انتشار المعرفة والكتابة والحساب في بلاد الشام، جعلهم يعتمدون على تقسيمات دقيقة للفصول وكانوا يحددون بداية كل فصل باليوم والساعة، ووصل الأمر إلى درجة أنه تمت الاستعانة بفلكيين من الشرق عند وضع التقويم الروماني القديم.

ج. تبدأ أربعينية الشتاء في منطقتنا في 22 كانون أول، وتنتهي في آخر كانون الثاني من السنة اللاحقة، وسميت أربعينية لأنها تتألف من أربعين يوما تقريبا، أما في الجزيرة العربية فتبدأ أربعينية الشتاء (**المربعانية**) في السابع من كانون الأول وتستمر حتى الرابع عشر من كانون الثاني، وفي كلا التقسيمين يبدأ البرد في أول الأربعينية، ويشتد في منتصفه، وتكثر فيها الرياح والغيوم.

أما تغير المناخ الفصلي له تأثير قوي في حياتنا، فهو يؤثر في الأنشطة التي نقوم بها والأطعمة التي نأكلها والأمراض التي تصيبنا والملابس التي نرتديها، وكذلك في المزاج الذي نشعر به، وقد كان سكان شبه الجزيرة في الغالب لا يعرفون سوى التقويم القمري والشهور القمرية المعتمدة في التاريخ الهجري، وهذه الشهور كما هو معروف غير ثابتة بالنسبة لفصول السنة، فشهر رمضان مثلا يأتي في عز الصيف وكذلك يأتي في عز الشتاء، ومثله بقية الشهور القمرية الأخرى.

يتم تقسيم فصول السنة بطريقة تناسب هذه التقلبات البيئية، وهي تختلف نوعا ما في بعض تفاصيلها عن التقسيمات الفلكية وإن كانت تتفق معها في العموميات، كان يتم تحديد فصول السنة لديهم من خلال رؤية علاماتها ومن أهمها ظهور وخفوق بعض النجوم المعروفة والرياح والأنواء، (**والأنواء تعني النجم الغارب**) أو كما **يقال**: سقوط النجم في المغرب وقت الفجر، وطلوع آخر يقابله من ساعته في المشرق، كذلك علاماتها الأرضية من بينها النباتات وسلوك بعض الحيوانات والزواحف، أما اليوم فقد أصبحت

الأمور أكثر تحديدا ووضوحا بالاعتماد على التقويم الشمسي والشهور الشمسية المعتمدة في التاريخ الميلادي، من حيث كونها تأتي في توقيت ثابت بحسب فصول السنة المناخية.

د. يقول الخبير الشعبي بالحساب ومعرفة الأنجم: **تقسم السنة إلى 30 نجما، منها 15 نجم تعرف بالأنجم الخُضر وال 15 نجم الأخرى تعرف بالأنجم الغُبر**، كما تقسم السنة إلى خمسة فصول هي: الصيف، القيظ، الخريف، الشتاء، والربيع.

ه. تقسيم السنة الزراعية (**الروزناما الزراعية**)،عند الفلاح في فلسطين، تبدأ السنة الزراعية ببداية موسم الأمطار وبدء الأعمال الزراعية، وتنتهي بعد الحصاد وقطف الثمار، وقسمت [البطمة]السنة الزراعية إلى أربعة فصول كما تظهر في المناطق التي يؤثر فيها مناخ البحر المتوسط، وقسمت الفصل إلى ثلاثة أشهر وذكرت فيها المناسبات الدينية عند المسيحيين في منطقة بلاد الشام، وأوردت العديد من الأمثال الشعبية التي تقال في كل مناسبة من هذه الفصول، وأنواع الزراعات الشتوية والصيفية ومواقيتها وتطرقت لأنواع الثمار ومواعيد قطفها وكذلك الأكلات الشعبية في كل فصل من فصول السنة.

و. يتحدث باحث أخر عن تقسيمه مختلفة للسنة، وإن كانت تتشابه كثيرا مع التقسيمة السابقة ولكنها من منظور آخر، وتتكون من قسمين رئيسين هما (الصيف والشتاء)، ومن ستة أقسام موسمية، فيذكر أن السنة عند الفلاح، تقسم إلى موسمين: الأول: هو موسم الشتاء ويبدأ من عيد الصليب، في 27 أيلول وينتهي في عيد الخضر في 6 أيار، أما الموسم الثاني فهو موسم الصيف وهو ما تبقى من السنة".

ز. ينحى فلاح من (**خربة الوهادنة**) منحى أخر في تقسيمه للسنة الزراعية فيقول: تقسيم السنة إلى ستة مواسم زراعية متعاقبة، من وجه نظرة، وهي:

الأول: موسم الحرث وزرع الحبوب: شهر(تشرين الثاني).

الثاني: موسم الأمطار: أشهر كوانين (كانون أول وكانون ثاني).

الثالث: موسم حراثة الأرض المشجرة وزراعة الخضروات وتقليم الأشجار وحصاد القطاني: أشهر (آذار، نيسان، أيار).

الرابع: موسم حصاد القمح والشعير وتغطية العنب: (حزيران وتموز).

الخامس: موسم قطف العنب والتين:(آب وأيلول).

السادس: موسم الزيتون: تشارين: (تشرين أول وتشرين ثاني).

5: **التراث الشعبي في السنة الزراعية**

كان الفلاحون في هذه المنطقة لا يعيرون اهتماما كثيرا لما يقال في النشرات الجوية، فهم يعتمدون على معتقدات موروثة، وهي في جُلها صحيحة، حول الأحوال الجوية التي قد تسود المنطقة خلال فترات محددة، وتجدر الإشارة إلى أنّ علم الأرصاد الجوية في العالم هو علم حديث لا يزيد عن (150) عاما، بينما ملاحظات الأجداد من الفلاحين يملكون خبرات متراكمة مئات السنين، وفي هذا يقول علماء الاجتماع إنّ الحياة التي كنّا نعيشها في الماضي إضافة إلى الخبرة والتجربة تؤكد بعض القصص المتوارثة عن الطقس، حيث تعتمد على الخبرة الموروثة بالأحوال الجوية، ونحن نعلم أنه بالماضي لا توجد أجهزة رصد أو مختصون بالأحوال الجوية ويتحدث كبار السن عن الموروثات الشعبية فيما يخص الروزناما الشتوية للفلاح حيث يقول وهو يتذكر المربعانية وما فيها من انجماد وبرد ورياح وإمطار ويقول: (إن دخلت المربعانية على نشاف (أي بدون مطر) تنتهي على نشاف، وإن دخلت على أمطار تنتهي على أمطار) ويقول في بدايتها عيد الميلاد وعيد رأس السنة، وخلالها نزرع القمح والشعير وغيرها، وبعدها تأتي **الخماسينية** وما فيها من حكايات عن **سعد الذابح وغيره من السعود ولا ننسى قران السبيعي** في أواخر شهر شباط وأوائل شهر آذار، وما يصاحبه من حديث وحكايات عن العجايز والمغزل والعنزات.

يتذكر فلاح مجرب أربعينية الشتاء والرياح الشرقية والخوف من الصقيع، وحَر الصيف، ومواقيت التصليب في الخريف، عن مكاثي الفقوس، ونوّار اللوز، ورائحة المشمش، ونضوج التين، فيقول المربعانية: سميت بهذا الاسم لان عدد أيامها أربعون يوما تأتي في 22او23 / 12 من كل عام، وتنتهي في بداية شباط، وتعتبر بداية البرد وهي تمثل فصل الشتاء بما فيه من أمطار ورياح وغيوم وبرد، كان الناس في السابق يتجنبون السفر فيها، لان وسائط النقل كانت أما المسير على الأقدام أو استخدام الرواحل، والمسافر في هذه الفترة يجد من التعب والمشقة الشئ الكثير، وبعد المربعانية تأتي الخماسينية، وعدد

أيامها خمسون يوما وهي ما تبقى من فصل الشتاء، تبدئ من بداية شهر شباط وتنتهي في 22/ 3، وبعدها يستعد الفلاح **(للعشابة)** أي إزالة أية أعشاب ضارة أو غريبة التي تنمو مع القمح وبقية المحصول الزراعي.

يشعر الفلاح بالضيق والخوف في سنوات الجدب والجفاف وانحباس المطر، ويستجدي ربه طلبا للغيث والمطر، وفي الثقافة الشعبية يتم الربط بين تأخر المطر وغضب الإله من معاصي البشر، فيقول المثل الشعبي: **(من قلة إهدانا انقلب صيفنا إشتانا)** ومنذ القِدم بقي الفلاح يمارس طلب الغيث والمطر من الله عز وجل. وحتى يومنا هذا تقام صلاة الاستسقاء في الخلاء، فيتوسل الناسُ باللهَ سبحانه وتعالى أن يُنـزل عليهم الغيث رأفة بالنساء والأطفال.

6: **الروزنامة الزراعية الطبيعية**

وهنا يدور الحديث عن الروزنامة الزراعية للفلاح من خلال حديثنا عن الروزنامة الطبيعية التي تحسب من خلال التقويم الفلكي الشمسي مستخدمين المصطلحات التي تستخدم في القويم القمري، وبالتالي نخرج بما استطعنا من تحديد معالم سنة الفلاح الزراعية التي طوعها من خلال الخبرات الزراعية التي ورثها عمن سبقه من الأجيال السابقة، والسنة الشمسية تتألف من أربع فصول، وفي كل فصل ثلاثة أشهر، نطالعها على الشكل الآتي:

1:6: **فصل الشتاء**

يبدأ الانقلاب الشتوي في الثاني والعشرين من كانون الأول، وينتهي مع الاعتدال الربيعي في الحادي والعشرين من آذار ومدته تسعون يوما، وبعد انتهاء **(التشارين**[1]**)** تبدأ مباشرة **(الكوانين) حيث يبدأ الشتاء**، وهو بالنسبة للفلاحين عماد حياتهم، لأنه فصل الخير والبركة والعطاء، وهو فصل الماء الذي هو أصل الحياة، ومياه الأمطار هي المصدر الرئيس للمياه الجوفية. وهذا الفصل يعطي الأرض والناس حاجتهم من الماء.

---

[1] تشارين نسبة إلى شهري تشرين الأول والثاني.

يعد الشتاء هو أحد فصول السنة الأربعة الأهم بالنسبة للفلاح، **(الأطول ليلا والأقصر نهارا)**، يمتاز هذا الفصل بشدة البرودة، تهطل فيه الأمطار والثلوج، وتهب الرياح الشديدة، وتهاجر الطيور بعيدا عن برد الشتاء، أي من البلاد الباردة إلى البلاد الدافئة.

يقسم فصل الشتاء إلى قسمين: (الأربعينية والخماسينية)، كانت هذه المسميات للتعبير عن شدة البرد أو بدء الدفء أو بداية موسم زراعة نبات معين.

1:1:6:**<u>المربعانية الشتوية</u>**

تعني الأربعين يوما الأقصر نهارا والأطول ليلاً في العام تبدأ المربعانية في الثاني والعشرين أو الثالث والعشرين من كانون الأول، وتنهي في الحادي والثلاثين من كانون الثاني، وتتسم بالبرد القارص والمطر الشديد ويقال: (**أبرد من كانون، وبكانون كثر النار، وزي عتمة كانون**)، وفي المربعانية (**يا شمس تحرق، يا مطر يغرق**)، تكون البرودة في باطن الأرض، ويبدأ ظهور البخار من الفم وتسقط أوراق الشجر وتكثر الأمطار والغيوم، فيها بداية الانقلاب الشتوي حيث أطول ليلة وأقصر نهار في السنة يوم 22/ 12 وهو بداية الشتاء الفعلي يستمر معدل الليل والنهار كما هو لعدة أيام ثم يبدأ التغيير حيث النهار يأخذ في الزيادة من الليل يشتد البرد وتشتد الرياح ويظهر الضباب وتكثر الغيوم، يستمر نقص الليل ويزداد النهار، تستمر البرودة والصقيع والضباب، ونهايتها آخر موعد لزراعة القمح والشعير.

2:1:6: **<u>الخماسينية الشتوية</u>**

والخماسينية ومدتها خمسون يوما، تبدأ من أول شباط إلى الثاني والعشرين من آذار، وتقسم إلى أربعة مطالع نجميه أو سعود (جمع سعد) كل سعد 125يوم، (**سعد الذابح، سعد بلع، سعد السعود وسعد الخبايا**)، وفيها المستقرضات: أواخر شباط، وأوائل آذار ومدتها سبعة أيام.

أ. **<u>سعد ذابح</u>**: من 1 إلى ظهر يوم 12 شباط، وهي فترة تتسم بالبرد الشديد.

ب. **سعد ابلع**: من ظهر يوم 12ولغاية ظهر يوم 24شباط، وهو كناية عن الأرض في تلك الفترة تبتلع ما يسقط عليها من أمطار نتيجة ابتداء ارتفاع درجة الحرارة.

ج. **سعد السعود**: ظهر يوم 24 شباط إلى ظهر8 آذار، حيث تزداد درجة الدفء وتدب الحياة في النباتات، وخلال هذه الفترة تأتي(**المستقرضات**)، ومدتها سبعة أيام ثلاثة من أواخر شباط وأربعة من أوائل آذار، وتمتاز أحيانا بالمطر الشديد وهبوب الرياح الشديدة والبرد القارص.

د. **سعد الخبايا**: من ظهر يوم 8 آذار حتى ظهر يوم 20منه، حيث تنهض الزواحف وذوات الدم البارد التي كانت في فترة السبات الشتوي.

ولهذا السعد قصة في أصل تسميته: في الماضي وقبل السيارات والطرق المعبدة والجسور على الأودية، كان السفر على الركايب من الإبل وفي طرق موحلة أو صحاري قاحلة وكانوا يمتنعون عن السفر في أربعينية الشتاء لخطورتها، فكانوا يقولون: بين كانونين لا تسافر يا خبل (يعني بين كانون أول وكانون ثاني).

يشهد شهر شباط معظم الخماسينية، ويتسم بالبرد والمطر وتقلب الجو، فيقول المثل: (شباط الخباط بشبط وبخبط وريحة الصيف فيه) بمعنى أنه قد يمتاز بالدفء خاصة حين تسقط فيه الجمرات الثلاث (جمرة الهوا) في 5 شباط والتي تدفئ الهواء (وجمرة الماء) في 14 شباط وتدفئ الماء، (وجمرة الأرض) في 21 شباط وتدفئ الأرض.

يتم في شهر شباط ما يسمى (قران السبيعي) وهو ما يسمى بـ (المستقرضات) وهي الفترة التي تمتد من 25 شباط ولغاية الرابع من شهر آذار، السرّ في تسمية الأيام السبعة الأخيرة من الخماسينية بـ (المستقرضات) أن الأيام الثلاثة الأخيرة من شهر شباط تكون ماطرة وباردة، فيتم استقراض أربعة أيام من الشهر الموالي، آذار، لتكتمل الأيام السبعة في هذه الخماسينية الباردة"، كما تقول الحكايات[2]. أما في آذار فيستقر الجو بشكل نسبي، ويقول المثل الشعبي (راح شباط الغدار وإجا آذار الهدار).

2:6: **فصل الربيع**

يكون الربيع نتيجة حتمية لحالة الشتاء وانعكاسا لها، حيث يقولون "الربيع ابن الشتاء"، يبدأ فصل الربيع بعد انتهاء خماسينية الشتاء في الحادي والعشرين من آذار، ويطل علينا كنتيجة طبيعية يولدها فصل الشتاء بما حمل من أمطار وساعات برودة مؤثرة في حياة النبات والحيوان، يسمى شهر نيسان بشهر الخميس، **(الخمسات)** لأن في كل يوم خميس من أيام هذا الشهر يجري فيه احتفال معين، فهو إذن نجم الفصول المميز بما حظي من مناسبات وفعاليات ربيعية، وشهر يمور بالحيوية والعطاء والخضرة والطقس المعتدل والأزهار، إنه شهر الانطلاق والتجوال في الخلاء، والتمتع بالطبيعة بعد حشر الشتاء والبرد، ويعتبر شهر نيسان الحد الفاصل بين الشتاء والصيف حيث تنتهي الأعمال الزراعية الشتوية، وتبدأ الزراعة الصيفية، لذا يقال "في نيسان ضب العدة والفدان". ويقول أيضا: **"مية نيسان بتحيي الإنسان"**.

يُعدُّ فصل الربيع موسم توالد المواشي، فتفيض المراعي بالخيرات وتخضرّ الروابي على امتدادها، فتجد الماشية حاجتها من الأعلاف الخضراء الطازجة الطرية فتمتلئ ضروعها بالحليب، ويكون عادة هذا موسم تصنيع الجينة، والاستفادة من الكميات الفائضة من الحليب، فتكثر المأكولات الربيعية القديمة التي يدخل فيها الحليب واللبن: مثل الهيطلية أو البحتية (أرز بالحليب) أو المهلبية، وهي من نشاء القمح المجروش، ويُكثِر الناس أيضاً من طبخ (الشيشبرك) باللبن، و(فتة الحليب) بالزبدة البلدية والعسل، كما تُدق قرون الخروب الأخضر لينـزل منها سائل أبيض يضاف للحليب فيتخثر ويعطي طعماً لذيذاً، وهذا ما يُسمى(**بالمقيقة**)، ويصنع أيضا من عصارة ثمار التين غير الناضجة حيث يحتوي على أنزيمات تسبب تخثر الحليب وتجبنه.

يُسمّى أيار في الذاكرة الشعبية **(جماد)**، ولهذه التسمية دلالة زراعية حيث جماد يعني(**التيبّس**)، فحبة القمح تتجمد وتتصلب في هذا الشهر، وهذه دلالة على نضج القمح في سنابله، وهو موسم الفريكة الخضراء، وهو أيضا: "أيار شهر الرياحين والأزهار"، وهذه الأمثال تبيّن ثمار وخيرات هذا الشهر، "أيار توت ومشمش وخيار" وأيضا في أيار

تنضج ثمار البصل وتكون مناسبة لطبخة "المسخّن"،وهي أكلة تتطلب كميات كبيرة من البصل وزيت الزيتون، وفي هذا الموسم تفوح رائحتها الزكية من بين البيوت.

3:6: **فصل الصيف**

يأتي حزيران بعد أيار، ولما كان الاسم المحلي لشهر حزيران هو شهر **"إقلاش"** نسبة إلى(القالوش) والذي هو من أدوات الحصاد وتشبه المنجل الصغير، فهذا يدل على أن حزيران موسم الحصاد، وهو من المواسم الهامة، ففيه يكون موعد حصاد القمح والحبوب والمشمش، وشهر ايار هو شهر معتدل الحرارة يصفه المثل: "شهر البسط والكيف، أوله ربيع وآخره صيف"،ومن الجميل أن الفلاحين يغنون أثناء تأديتهم أعمالهم الشاقة بالحصاد ليروحوا عن أنفسهم ويشغلونها عن التفكير بالتعب، ومن الأمثال الشعبية في الحصيدة: "أحصد عَ بدري قبل ما تيجي الشوبة". (الشوبة هي فترة رياح الخماسين الجافة).

يأتي بعد حزيران تموز بحرّهِ ولهيبه وأيامه الطويلة، وفي تموز – كما هو الحال في الشتاء – تبدأ مربعينيات الصيف في العاشر منه وتنتهي في 19 آب وتتبعها خماسينية الصيف.

ومن الأمثال التي تصف أشهر الصيف وتعبر عنها:. "في تموز بتغلي الميه في الكوز". أما أهم الأنشطة الزراعية خلال هذا الموسم: في الأسبوع الأول من تموز يقوم الفلاح بتغطية قطوف العنب بأكياس ورقية لحمايتها من الندى الذي يسبب تشقق العنب وبالتالي تعفنه السريع، ولحمايتها من الحشرات والطيور، وهو أيضا موسم قطف الخوخ والبرقوق والدراق والتفاح والأجاص والتين.

من أهم المظاهر الطبيعية في الصيف، (ظاهرة الندى)، وهو عبارة عن قطرات المياه المتكاثفة عند سطح الأرض، يضفي على الجو اللطف في الصيف، ويؤثر على عقد الثمار الصيفية، إذ أن المزارعين يستبشرون بالندى لزيادة المحصول وبخاصة محاصيل المكاثي، وإذا كانت كمية الندى كبيرة يسمى: "ندى غراق"، أما إذا لم يوجد الندى فتسمى "اسموم".

يساعد الندى على جني المحصول وبخاصة حصاد القمح والشعير وثمار الخضروات والفواكه، حيث يقول المثل الشعبي: "تين مشطب عَ الندى"، ويؤثر الندى على عقد

الزيتون: "يا ربي ندى وسموم عند عقدك يا زيتون" وكذلك يساعد الندى على زراعة أشتال الخضروات ونقلها، حيث تتعرض الأشتال للذبول بشكل عام فإن الندى مفيد في رأي الفلاح لأنه يحسن الجو ويزيد من إنتاج المزروعات.

يعد موسم العنب والتين من أجمل المواسم في المنطقة، فهو فسحة للأطفال ليمارسوا هواياتهم المفضلة في صيد العصافير بواسطة الفخ أو النقافة، والألعاب الجماعية، ومع شهر آب بعض الأمثال ومنها: "إن مرَّ آب وما ذريت عدك بالهوا انغريت"، بمعنى أن أي تأخير في تذرية القمح حتى نهاية آب يسبب خسارة في المحصول. وأيضا: (بعشرين آب اقطف العنب ولا تهاب)، وهو موسم الأفراح والأعراس.

4:6:**فصل الخريف**

يدخل فصل الخريف في شهر أيلول ويعتبر بدء وانتهاء المواسم الزراعية وهو شهر الصليب (وعيد الصليب يصادف 14 أيلول حسب التقويم الغربي أو 27 أيلول حسب التقويم الشرقي)، ويقول المثل الشعبي (**مالك صيفيات بعد الصليبيات**) أي في أيلول ينتهي الصيف، كما يدل هذا المثل على تغير حالة الطقس وبداية فصل جديد: (**إن أجا الصليب روح يا غريب**) أي إذا حلّ عيد الصليب يعود المصطافون (المعزبون) في الكروم إلى بيوتهم، لذا يقول المثل الشعبي (إن صلّبت خرّبت) أي يسقط المطر ويتلف العنب والتين، (وبعد عيد الصليب كل أخضر يسيب) أي تبدأ الظواهر الطبيعية الخريفية في الظهور، ومن الممكن أن يهطل المطر

تبدأ التحضيرات للموسم الزراعي مع نهاية الخريف، ويسمّي الفلاح شهر تشرين أول بِ(أَجْرَدْ أول)، ويعود سبب التسمية لأن الأرض تتجرد من حللها وغطائها الأخضر في هذا الوقت، وكذلك الأشجار تكون قد تجردت من أوراقها. وفي مطلع تشرين ثاني يطلق اسم (**الوسم البدري**) وهو موسم البذار المبكر ويسمى هذا البذار (**العفير**)، ومن الظواهر الطبيعية في هذا الوقت دخول البرد، فيقول المثل: (برد تشارين توقّاه، وبرد الربيع استلقاه) أي أن السماء تكون صافية بسبب الرياح الشرقية الحارة التي تهب، بينما في كانون يهطل المطر، و(ما بين تشرين الأول وتشرين الثاني صيف ثاني) وهذا يدل على الأيام

التي تشتد فيها الحرارة كأيام الصيف لذا تسمى الصيفية الصغيرة ويقول المثل: (اللي ما شبع من العنب والتين بشبع من ميّة تشرين).

يتواصل الموسم فيبدأ مباشرة شهر تشرين ثاني، وأيضا يسمّى هذا الشهر في الثقافة المحلية بِـ (**اجْرَدْ ثاني**)، وفي هذين الشهرين (**تشارين**)، يكون موسم الزيتون، حيث يقصر طول النهار، ويقول المثل: (أيام الزيت أصبحت أمسيت).

يعدُّ شهر تشرين ثاني بداية الموسم الزراعي الثاني، يكون الموعد المناسب لبدء أعمال الحراثة وتهيئة التربة تمهيدا لزراعة الحبوب، وشعار الفلاح الدائم (كل شيء بالأمل إلا الرزق بالعمل) لذا تعبّر الأمثال الشعبية عن موسم الحراث ووقته فتقول: " بمعنى إن أمطرت وأصبحت الأرض رطبة أُحرث وابذر، و(اللي ما بحرث في الأجرد عند الصليبة بحرد) بمعنى حراثة الأرض وإعدادها والعناية بها في تشرين يجد محصولاً وفيراً عند الحصاد، وبعد اجرد ثاني يأتي ما يسمى الوسم البدرحسب وصف الباحثة الفلسطينية، خبرة الفلاح العلمية وتطبيقاته في استقراء الأحوال الجوية وربطها بحركة النجوم وهجرة الطيور وكيفية اتخاذها مرجعاً زمنياً من سنة لأخرى، وكذلك توقعاتها لخصوبة الموسم القادم أو جدبه، فتورد العديد من الأمثلة الشعبية في هذا الخصوص: "سنة الزرزور أحرث في البور[1]" ويعني المثل عند قدوم طائر الزرزور احرث جميع أرضك وابذرها حتى الصخرية منها وغير المستصلحة أي (**البور**)، (**وسنة القطا بيع الغطا**) والقطا نوع من (الحمام البري) كان يأتي إلى مناطقنا بكثرة في تشارين، أي وقت البذار فيأكل كثيراً من الحب المبذور، وقدومه فال سيء، والمثل (**سنة الحمام افرش ونام**).

يُعد ظهور قوس قزح في الصباح علامة توحي بأن المطر غير محتمل الوقوع ذلك اليوم، (**ان قوّست باكر أحمل عصاتك وسافر**) وعلى العكس إذا ظهر القوس بعد ساعات الظهر ففي هذه الحالة يكون وقوع المطر محتملا جداً، (**ان قوست عصرية دور لك عَ مغارة دفيه**).

---

[1] والزرزور هو طير صغير سكني اللون يهاجر إلى مناطقنا (وفي منطقة الغور بالذات) وفأله حسن عند الفلاحين،

7: **الأقوال والأمثال الشعبية عند الفلاحين في السنة الزراعية**

يربط الناس بنظرتهم الثاقبة للحياة ومعرفتهم بما يدور حولهم، وما يحدث لهم من تقلبات الطقس والجو، تلك الأحداث بأمثالها، ويتحسسون حالات الجو، بل خاضوا غمار التجربة، والمجرب يسبق المعلم، أليس هو من قال (أسال مجرب ولا تسأل حكيم) مستندين بذلك إلى خبرتهم الحياتية السابقة، كانت هذه الأمثال بحق الذخيرة التراثية التي يفخر بها الناس، لأنها كما قلنا نتيجة التجربة والخبرة العملية بعد المراقبة والتأمل سنين طويلة.

المثل الشعبي يقول:

(1). (إذا غيمت باكر احمل أغراضك وسافر - وإذا غيمت عشية لأقيلك مغارة دفيه).

(2).أمثالهم تنسجم مع التنبؤ الجوي كقولهم (إذا القمر عالطارة الليلة مطّاره).

(3). الكوانين الأول والثاني تعتبر بداية الشتاء، وهي عماد حياة الفلاحين وفيها يقال: بعد كانون البرد يهون..ابرد من كانون.. بكانون كثر النار..زي عتمة كانون..

في كانون شق الماء وازرع.. وفية يظهر قوس قزح، إن قوست باكر احمل عصاك وسافر، وان قوست عصرية دور لك على مغارة دفيه.. من قلة إهدانا انقلب صيفنا إشتانا..

(4). المربعانية (من 22-12الى 31-1): المربعانية يا شمس تحرق يا مطر يغرق..إن فاتك الميلادي خلي عدساتك للولادي.

(5). الخماسينية وهي خمسون يوما وتأخذ كل شهر شباط وفيه: قران السبيعي (المستقرضات) وفيه الجمرات الثلاث (جمرة الهواء وجمرة الماء وجمرة الأرض) ويقال فيه: شباط ما فيه على كلامه رباط.. وشباط انشبط أو لبّط ريحه الصيف فيه..

وشباط ساعة شمس ساعة إمطار.. بشباط ببيض الدجاج على البلاط.. شمس شباط بتخلي الرأس زى المخباط.. شباط جر العنزة بالرباط.. شباط عدو العجايز".

(6). إن أقبلت آذار رواها وإن أدبرت آذار ورآها.. خبي فحماتك الكبار لعمك آذار.. آذار أبو الزعازع والأمطار.. من أراد رؤية الجنة وأزهارها، فلينظر إلى الغور في آذارها.. آذار ابن عمي أربعه منك وثلاثة مني بنخلي دولاب العجوز يغني.. راح شباط الغدار واجا آذار الهدار.

(7). هواء الخمسان بيشق القمصان.. وكل ذروة أفضل من مئة فروه.. مطرة نيسان بتحيي قلب الإنسان.. ومطره نيسان بتحيي السكة والفدان.

(8). سعد الذابح[1] ما بيخلي الكلب على الباب نابح.. سعد الذابح يموت كل كلب نابح،كناية عن شدة البرد.

(9). في سعد بلع لا زرع ولا قلع، بسعد البلع السما بتمطر الأرض بتبلع.. سعد بلع البردقد انخلع.

(10). في سعد السعود بتدب ألمي في العود وبيدفا كل مبرود.. سعد السعود فيه يخضر العود.

(11). سعد الخبايا تتفتل فيه الصبايا وبتطلع فيه الخبايا.. وبسعد الخبايا اشلح الفروة وألبس العبايا.. سعد الخبايا فيه تطلع الحيايا.

---

(1) يروي الحكاية كبار السن، مما سمعوه من الاباء والاجداد: تقول الحكاية أن شخصاً (اسمه سعد)عزم على السفر بعد نهاية الأربعينية، حاول والديه منعه من السفر خوفا عليه فأبى إلا أن يساف، ولما لاحظ أبوه إصراره نصحه أن يتزود بالفراء والحطب اتقاء البرد المحتمل والمطر، فما سمع نصيحة أبوه وكان يظن أن الطقس لن يتغير، بحكم أن الجو في ذلك الوقت كان دفيء.

ركب ناقته وسافر وبعد يومين من السفر نظرت والدته شمالا فرأت الغيوم الشمالية، فخافت على ولدها سعد؛ فأخذت تقول وتردد: (إن ذبح سعد سلم (، ما أن بلغ منتصف الطريق إلى حيث يقصد حتى اكفهرت السماء وتلبدت بالغيوم وهبت ريح باردة وهطل مطرا وثلجا غزيرة، فلم يكن أمامه سوى ذبح ناقته وهي كل ما يملك، حتى يحتمي بأحشائها من البرد القارس. لذلك ذبح الناقة فكان(سعد الذابح(،وبعد أن احتمى في أحشائها من البرد، دب الجوع في سعد و لم يجد أمامه سوى أحشاء الناقة ولحمها للأكل وهكذا كان (سعد البلع)، وما أن انتهت العاصفة وظهرت الشمس حتى خرج سعد فرحا من مخبئه وفرحا بكتابة الحياة له من جديد فكان(سعد السعود)،وحرصا منه على متابعة طريقه دون مشاكل قام بصنع معطف له من وبر الناقة وبحفظ زاده من اللحم المتبقي من الناقة بواسطة الثلوج أو بطرق قديمة تقليدية وهكذا كان (سعد الخبايا).

(12). الاعتدال الربيعي يتم في 21اذار ويدخل فصل الربيع وبدايته شهر نيسان ويقال فيه: في نيسان ضب العدة والفدان.. في نيسان أربع مطرات كبار.. مية نيسان بتحيي الإنسان..

(13). مالك صيفيات بعد الصليبيات.. إن اجا الصليب روح يا غريب.. بعد عيد الصليب كل اخضر يسيب

(14) . برد تشرين أحدُّ من السكاكين.. في تشرين أول (اجرد أول) وفية تتجرد الأشجار من أوراقها.. في مطلع تشرين ثاني يحل (الوسم البدري) وهو بداية تهيئة الأرض للحراثة، ويبدأ بزراعة العفير..ويقال: كل شئ بالأمل إلا الرزق بالعمل.. ما أنقى من قمره تشرين، ولا اظلم من عتمة كانون.. ما بين تشرين أول وتشرين ثاني صيف ثاني.. اللي ما بشبع من العنب والتين، بشبع من مية تشرين..

(15) . تشرين موسم الزيتون.. أيام الزيت أصبحت وأمسيت.. قيم أخويَ عنّي وخذ زيتاته منّي، هذا المثل عند تقليم أشجار الزيتون.. إن ابرز الزيتون في شباط حضروا له بطاط، وان ابرز في آذار حضروا له جرار، أما إذا ابرز في نيسان يكفاه فنجان...

(16) . في منتصف تشرين ثاني يحل(اجرد ثاني) وفي نهاية تشرين ثاني يأتي الوسم المتأخر (الوخري أو اللكسي) ويقال فيه: اللي ما بحرث عند الاجرد عند الصليبة بحرد..

(17) . سنة الزرزور احرث بالبور، وسنة القطا بيع الغطا..

(18) . برد تشارين توقاه، وبرد الربيع استلقاه.

(19) ومما تمّ تسجيله من كبار السن نسوق ما يلي[1]:

أ. " في سعد الذابح الكلاب ما بتنابح " ربما من شدة البرد ووحشة الليالي الباردة مع قلة الطعام " في سعد السعود بتدور آلميه بالعود. "وعندها كان يكثر تقنيب أو تقليم الأشجار وكان بعض الناس يعتقدون أن الماء النازف من جراء تقنيب العنب يفيد دهونا لشعر النساء لتقويته وإطالته تيمنا بحيول الدوالي فكانوا يضعون تحت مساقط ذلك القطر أوعية لجمعه واستعماله.

---

[1] الراوي علي فريحات، معلم في وزارة التربية والتعليم.

ب. في سعد الخبايا بتطلع الحيايا " طبعا ومثلها باقي الزواحف نظرا لشعورها بالدفء وانتهاء سباتها الشتوي... ومن الغرائب في شهر شباط يكثر مواء القطاط وتلاقحها رغم البرد بعكس باقي الكائنات على الأغلب

قالوا: عن (شتوة المسطاح) بأيام مساطيح البصل أنها تأتي أمطار غزيرة مفاجئة بعض الأحيان، بعد أن يكون الحر أخذ مأخذه ونشرت المساطيح لتجفيف البصل وما يرافقه من محاصيل، فتسيل الأودية بسيول بعض الأحيان تكون جارفة وخطيرة، وقالوا عند الحرث وبذر الحب:" بذرت حبي وتوكلت على ربي" وخاصة عند حراث (العفير) أي قبل ظهور بوادر الموسم المطري بشكل جلي، وهذا يبين شدة اعتماد الفلاح برزقه على الله ورجاء نزول الغيث

ج. ومن صيغ أمثال شهر آب: " إذا جاء آب اقطع القِطف ولا تهاب، أي اقطع عنقود العنب لأنه صار سائغا للأكل"، وإذا طلعت الثريا والميازين دوِّر مشاريق التين " أي أنه وقت لنضج بوادر من ثمر التين والذي عادة ما يبدأ من الجهة الشرقية من شجرة التين وذلك بفعل شروق الشمس صباحا على الثمار بعد ليل بارد فتحظى بدفء أعلى فتكبر وتنضج أسرع من باقي الجهات من الشجرة.

الحراثـــة في الموروث الشـــعبي

تعد عملية " الحراثة " من أولى مراحل العمل الزراعي وأصعبها، وكانت تتطلب جهداً وتستغرق وقتاً طويلاً، والحراثة هي الفعل الأهم في العمل الزراعي، وكانت تستغرق أياماً طويلة وغالباً ما كان يقوم بها الفلاح مستعيناً بما تيسر له من دواب، كالخيول "الكدش"، والبغال، والبقر، والحمير.

وأول عمليات الحراثة يقوم الفلاح بحراثة الأرض " فلاحة " قبل بداية الموسم بفترة لا تقل عن شهر، لتجهيزها للزراعة وتفكيك التربة واقتلاع الأعشاب الطفيلية، وأحياناً تتم حراثة الأرض دون زراعتها في الموسم، وتسمى "فلاحة الأرض" خيرا له مما يتركها بوراً.

وفي مرحلة التحضير للحراثة ينشغل الفلاح بكمية مياه الأمطار الساقطة، إذا كانت زراعته بعلية، وهو ما يعرف " بالرِّيه "، وهي عمق ري الأرض بماء المطر، فإما أن تكون رية " وسم" أي بعمق أكثر من 50 سم، ما يشجع الفلاح على الزراعة، أو تكون أقل من ذلك فتسمى " ريه عود"، أي بمستوى العمق الذي تصل إليه سكة المحراث.

وفي حال كانت الربّه أقل مما يجب، يزرع الفلاح أرضه مردداً لمن يسأل عن ذلك "ازرع حَبك واتكل على ربك".

أما كيفية الحراثة فهي حفر ثلم بعمق طول سكة المحراث، أي حوالي 25 سم، ثم يرجع مرة ثانية فيحرث تلم آخر بجانب السابق فيغطي الثلم "المحروث"، وتسمى هذه العملية " رده" ويحرص الفلاح على أن يكون الثلم مستقيماً.

ولحراثة الأرض نظام معين، إذ يسري الحراثون قبل طلوع الشمس، ومعهم دواب الحراثة، ويأتي البذّار ليبذر الحبوب، وهو يردد "يا مطعم الطير بسواد الليل، يا مطعم الهاجم والناجم والنايم على زره".

1: كيف تتم عملية الحراثة

عندما يكون الفلاح جاهزا لزراعة حقله بالحبوب، يضع المقدار المحدد من القمح مثلا لزراعته في ذلك اليوم، وهو المقدار الذي تتسع له مساحة الأرض التي يستطيع فدانه

حراثتها في يوم، ويحمل كمية القمح وعود الحراث على الحمار، وكذلك ويسوق فدانه إلى الحقل المراد زراعته، ويخرج من بيته في الصباح الباكر، ليتسنى له بداية العمل قبل شروق الشمس وعند وصولة الحقل، يربط عود الحراث على الفدان والفدان إما أن يكون فرداً مثل الفرس أو البغل، أو مزدوجاً كالبقر أو الحمير.

وحديثنا ألان عن العود المزدوج والذي يتم على البقر أو الحمير، حيث يتم وضع أداة تجمع بينهما، تثبت على رقبتيهما تسمى **"النير"** ليعلق بها المحراث، وإذا تمت الحراثة على ثورين فيسميان **"الفدان"**، أما إذا اشترك ثور وحمار فيشكلان ما يسمى **"القرن"**. أما إذا كانت الحراثة بواسطة الفرس فيستعمل العود المفرد، حيث توضع على رقبة الفرس **"الكدانه"**، وتثبت من خلال شدها، ويعلق بها المحراث، بالشكل الذي يتمكن فيه الفلاح من توجيهه والتحكم من خلاله بعمق الحرث.

يبدأ الفلاح حراثة الأرض خلال شهر تشرين الثاني من بداية الشهر إلى نهايته على أبعد تقدير، ولا يفضل التبكير أو التأخير عن هذا الموعد، ويتم ذلك في العادة بعد أول هطول مطري جيد.

وبعد أن يثبت عود الحراث المراد استخدامه، يقوم الفلاح بتقسيم الأرض المراد حراثتها في هذا اليوم بواسطة المحراث إلى أقسام "يقطعها"، استعداداً لحرثها، وذلك بتحديد المساحة التي يجب علية حرثها، لضمان استقامة الفلاح بخطوط الحرث **"الأثلام"**،، ثم يقوم ببذرها بالقمح بطريقة مناسبة بحث لا تتجمع حبات القمح أكثر من اللازم أو اقل من الطبيعي.ومن الممكن ان يقوم الحراث ببذار الحب بنفسه أو يقوم شخص آخر ببذار الحب، وقول كبار السن ممن مارس عملية الحراثة، أنه قد يسند للمرأة دور بذار الحب ولكن بطريقة أخرى وخاصة إذا كان الحب من نوع البقوليات كالفول والحمص وغيرة، وعمل المرأة في هذا المجال تسمى **"اللقاطة"** التي تعدّ أحد أهم أركان العمل الزراعي القديم،

كانت تسمى من تقوم بهذا العمل "**اللقاطة**"، وكان لها دور مهم في حياة الريف والعمل الزراعي القديم، فهي امرأة متوسطة السنّ، تمشي وراء الحرّاث وتسقط من يدها الملأ بحبوب الفول أو الحمص أو العدس أو الذرة" وغيرها.

تمشي اللقاطة خلف الحراث الذي يقوم بالحراثة حتى نهاية الثلْم، وتسقط الحبوب الموجودة في "**البذارة**"، وهو القطعة القماشية المربوطة على خصرها، وتعود لتمشي خلفه، وتسقط الحبوب من يدها حبتين أو ثلاث حبات كل 20سم، ليطمرها تراب الثلم.

2:<u>المحراث أو عود الحراث</u>

يصنع المحراث من الخشب، ويعد الآلة الوحيدة التي كان يستعملها الفلاح في حراثة أرضه وزراعتها، بقي هذا المحراث على شكله الحالي منذ مئات السنين، ولم يطرأ عليه أي تطور، وهو أداة لحراثة الأرض وقلب التربة وقلع الأعشاب، تجره الحيوانات، فقد يجره زوج من البقر، أو زوج من الحمير، وعندها يدعى (فدان)، وقد تجره دابّة واحدة (حمار واحد، أو حصان).



كان الناس يصنعونه من الخشب، وأضيفت إليه فيما بعد قطعة حديدية مدببة الرأس، تدخل وتثبت في القاعدة الخشبية تسمى(السكة)، وبعدها تطور المحراث وأصبح حديديا بالكامل.

ويربط المحراث بواسطة الشرعة إذا كانت عملية الحراثة على دابة واحدة والشرعة قطعة من جلد البقر أو الجمل، تصنع على شكل حبل مجدول، وتوضع في عنقي الثورين اللذين يجران المحراث عند الحرثة، وعند الحراثة على دابتين يربط المحراث إلى النير. وهو عبارة عن قطعة غليظة من الخشب قطرها 15سم وطولها متر ونصف، تثبت على عنق الدابتين، وبها تجر الدابتان عود الحراث. ويتم توجيه المحراث من خلال حبلين مربوطين

إلى الدابتين، يستخدمها الفلاح في توجيه الدواب، للمحافظة على بقاء المحراث في خط مستقيم.

3: **مكونات المحراث**

يتكون المحراث من ثلاثة أجزاء رئيسية وبعض الأجزاء الفرعية:

الأول: الذكر: يصنع من الخشب مبسط بسماكة 3سم، يدخل بالبرك من خلال الفتحة المعدة لذلك، والجزء الأسفل منه أسطواني قطره 10 سم واسمه **"الفحلة"**. بطول (15-20 سم)، يرتكز عليه عمود المحراث، يثبت على الذكر سكة حديدية مدببة ومجنّحة، لتستطيع النفاذ في التربة وشقها.

الثاني: البرك، لوح خشبي مقدمته مربوطة بالوصلة بطوق حديدي بواسطة برغيين، له فتحه في مؤخرته بطول 10 سم وعرض 3 سم. وهو عمود المحراث الذي يرتكز على القاعدة، وينتهي بمقبض يمسك به الفلاح ويسمى **" كابوسه "**، يضغط عليها الفلاح بقوة لتنغرز **السكة** في الأرض بشكل أكثر، عند الحراثة على دابة واحدة يربط المحراث إلى الدابة بواسطة الكدانه، وهي خشبة غليظة تثبت مع وصلة المحراث، يكون بطرفيها حلقتان يربط فيها حبلين يربطان إلى الكدانة المثبتة على رقبة الدابة يسميان **الرياح**.

الثالث: الوصلة، عبارة عن قطعة خشب توصل بين **النير والمحراث** وكلاهما من الخشب القوي، وهي الجزء الأعلى يمتد أفقيا إلى الأمام بطول 80سم، وتربط نهايته إلى دابة بواسطة **الشرعة**أوإلى دابتين بواسطة النير لجر المحراث، بينما ينحني جزءه الخلفي على شكل زاوية قائمة قصيرة 30سم ترتكز إلى قاعدة المحراث، وتثبت بعمود المحراث ويكون أطول للأمام من الجزء الأسفل.



الأجزاء الثانوية:

أ. **النير**: ويستخدم عندما تستخدم أكثر من دابة في الحراثة، وهو عبارة عن قطعة غليظة من الخشب قطرها 15سم وطولها متر ونصف، حفر في كلا طرفيها ثقبان، يثبت

فيهما من الاسفل عودان غليظان بسمك 4-5سم، يسمى كل واحد منها " **زغلولة** "، يستخدما لتثبيت النير في عنق الدابتين، حيث يحيطان برقبة الدابة من الأعلى، ويستندان على كتفي الدابة على مخدة من الجلد والخيش ومحشوة بالقش تسمى **قلادة**أو **التشليل**.

ب. **السِّكة،** قطعة من الحديد ثقيلة الوزن حادة الرأس، ولها جناحان. وهي التي تقوم بحراثة الأرض معتمدة بذلك على وزنها وحدة رأسها وميله، وضغط الفلاح على **الكابوسة،** وقوة الدواب. والسكة تركب فوق الذكر.

ج. **الكابوسة**: مقبض خشبي علوي مثبت بالذكر باتجاه أفقي، تساعد الفلاح على ضغط المحراث في الأرض

د. **الرياح**: عبارة عن حبلان يصلان بين الكرّدانةِ والمحراثِ البلدي، يمتدان على جانبي الدابة، وبهما يجر عود الحراث.

ه. **الناطح**: هو الجزء الذي يربط **البرك والذكر**.

و.**الكدانة**: قطعة خشبية توضع على رقبة الدابة، لكي تساعدها على جر المحراث اليدوي لحراثة الأرض، وهي عبارة عن خشبة سميكة ذات ضلعين على شكل رقم ثمانية، تصنع من خشب البلوط أو السنديان، ويثبت على جانبيها من اليمين واليسار حلقتان معدنيتا. عند الحرث توضع **الكردانة**على رقبة الدابة لجر المحراث، وتستند على كتفي الدابة على مخدة اسطوانية غليظة مصنوعة من الجلد والقش تسمى **قلادة أو التشليل**.

ز. **القلادة أو الجليل أو الحواه**: وهي عبارة عن طوق أسطواني من الجلد المحشو بالقش يوضع على رقبة الحيوان. يلبّس الجزء الخارجي منه بقطعة من الجلد، والجزء الداخلي يلبس بقطعة من الخيش، وهي التي تلامس رقبة الحيوان الذي يجر المحراث البلدي، وتحميه من احتكاك الكدانة برقبة الحيوان. يلف الطوق حول رقبة الحيوان، ويضم طرفاه إلى بعضهما أسفل رقبة الحيوان ويتم ربطهما.

ح. **المنساس**: هو قضيب خشبي ثخين طويل، في أعلاه مسمار حاد يسمى **"الزغت"**، يحث به الفلاح الدابة على الحركة، وفي مؤخرته قطعة حديد مسطحة حادة لإزالة الطين إذا علق بالسكة تسمى " المساحة ".

والعود نوعان، **الأول** مصمم ليجره زوج من الثيران أو الحمير **"الفدان"**، وتكون الوصلة بينهما. والنير هو القسم المشترك، **والثاني** مفصّل لدابة واحدة حيث تكون بين وصلتي العود.

الحصـــاد في تراثنا الشـــعبي

الحصاد أو**الحصيده**: هو جني المحصول باستخدام المنجل، بتقطيع سيقان نبات الحبوب أو بواسطة اليد (قلع النبتة من جذورها) على شكل حزم صغيرة بمقدار ملئ كف الحصاد، وتسمى "شمال" لان الحصاد يمسك المنجل بيده اليمين ويمسك سيقان النبات بيده الشمال، ويربط "الشمال" ببعض سيقان النبات نفسه ويضعه على الأرض بشكل صفوف وبعد أن يحصد عدد من "الشمالات" يضعها فوق بعضها البعض وتسمى الغمر.

كان الحصاد بالمنجل الطريقة الدارجة عندما يكون سيقان الزرع طويلة، أما "القلع" باليد فكانت تتم في بعض الأحيان عندما يكون ساق الزرع قصير أو حاجة الفلاح إلى أكثر كمية ممكنه من التبن كعلف للحيوانات، ويتم "القلع" إذا كانت السيقان سهلة الكسر كسيقان العدس والحمص والفول والكرسنة، كما يمكن قلع النباتات في حالة نعومة التربة فلا تلتصق ذراتها بالجذور. أو عندما يعمل صغار السن في عملية حصد الزرع ولم يتدربوا بعد على إتقان استخدام المنجل.

1: الحصاد في الموروث الشعبي

يتميز موسم الحصاد في بالعديد من المزايا، وله خصوصية لدى الفلاحين، ولهذا الموسم في الموروث عادات لم تتغير وطقوس غنية محببة، بقيت كما كانت بتفاصيلها رغم تغير أدوات العمل، لكن **المنجل والمواويل والأهازيج الشعبية والعونة** كانت عناوين مهمة في عملية الحصاد، وتعد ايام الحصاد من أصعب الأعمال وأكثرها مشقة وعناء على الفلاحين، يحسب لها الفلاحون حساباتهم، فهم يفضلون أيام الندى لحصاد القمح والشعير تجنبا للهدر، يرافقها أغان محببة تزيدهم حماسة.

يتهيأ الفلاح قبل انطلاق موسم الحصاد بكل إمكاناته وطاقاته، وتجهيز **المناجل**وبقية الادوات التي تستعمل في موسم الحصاد، الذي تمتد ثلاثة أو أربعة أشهر، حيث كانت **الأيديوالمناجل** هي الوسيلة الوحيدة للحصاد قبل دخول الآلات الزراعية، وتتفاوت ساعات العمل بين ورشة وأخرىٰ بحسب عدد العاملين وظروف الطقس، حيث توُفر أيام الندىٰ انثناءة طبيعية لسنابل القمح، فتلين في أصابع العامل ويسهل اقتلاعها من جذورها، وهو ما يحرص عليه الفلاحون لمردود مادة التبن وتجنب الهدر.

يبدأ موسم الحصاد بعد نزول حبات الندىٰ، ويستمر الحصاد في معظم الأيام الرطبة والندية طوال النهار، تتخلله فترات للراحة وتناول طعام الإفطار الذي يتكون علىٰ الغالب من التمر والخبز واللبن وبعض حواضر المنزل العادية، ويتم خلال فترات الاستراحة تبادل الأحاديث والأغاني الخاصة بالحصاد لتخفيف تعب ومشقة الحصاد المضنية.

كان الفلاحون يستيقظون باكراً للتوجه لحقول القمح قبل بزوغ الشمس واشتداد حرارتها، ليصطفوا علىٰ نسق واحد خلف الزرع بوضعية القرفصاء، علىٰ يمين **الشقاق**أو**الشاقوق**، وهو الشخص أمهر الحصادين الذي يكون باتجاه الزرع، ويحدد طول وعرض الوجه أي الجزء المراد حصاده، وغالبا ما يكون الشقاق ذا خبرة ومهارة.

كان رب الأسرة يعتمد علىٰ سماع صوت الديكة أو ظهور أو غياب نجم معين، توقيتاً لإيقاظ الحصادين من نومهم وحثهم علىٰ الإسراع إلىٰ الحقل، وفور وصولهم إلىٰ الحقل يصطفون علىٰ نسق واحد خلف سنابل القمح أو الشعير، يكون امامهم "الشقّاق" الذي يكون صاحب الكلمة الأولىٰ في عملية الحصاد، ويحدد مكان الحصاد والكميات المراد حصادها.

يقوم الحصادون بالغناء للترويح عن أنفسهم، كون ساعات عملهم طويلة وتدفعهم للملل، ويشترك الجميع في الأغاني التي هي عبارة عن ترديد كلمات، قد لا يكون لها معنىٰ أحياناً، ولكنها توحي بالحركة وتشجع علىٰ العمل، ويقولها أحدهم ويرد الباقون بنفس الكلمة المنشدة،وهكذا تستمر الأغاني طيلة أيام الحصاد، وهي كثيرة جداً وتتكرر كل موسم كموروث شعبي...

هيهي يا بو جَاديلَه على مِتناك تِثنى.... الحَمِد لله جزيلة شيخانا صارن مِنّا

العمل الجماعي الذي يشارك فيه الرجال والنساء يبعث الحماس في النفوس، ويحفز على التنافس لإنجاز العمل لدى الفلاحين بأقصر وقت ممكن،حيث يتساعد الجميع لإنهاء القطعة المراد حصادها والانتقال لقطعة جديدة، وإذا تأخر أحد الفلاحين يهُب الجميع لمساعدته وإنهاء حصاد حقله.

ومن أبرز أيام الحصاد **مهنة المغمر**أو**الغماره**، وهي تجميع القش المحصود على شكل أكوام، لتسهيل مهمة **الرجاد** أوالرجادة، وهي نقل القش المحصود من مكان الحصاد فيالحقول إلى البيادر للقيام بعملية الدراس، وهي فرز التبن والحبوب كل على حدة،ومن الأيام المهمة في الحصاد أيضا**يوم الجورعة**،وهي الانتهاء من عملية الحصاد.

تناول التراث الشعبي مراحل العمل الزراعي في كافة مراحلهومنها علامات نضوج القمح، حيث يمر نضج القمح في أربعة مراحل وهي:

1: 1: **مرحلة النضج اللبني**: تتميز النباتات فيه باصفرار الأوراق السفلية مع إبقاء الأوراق العليا خضراء وتلوين الحبوب بلون أخضر، وامتلاء الحبوب بعصير مائي به كثير من حبيبات النشا مع سيلان عصير مائي من الحبوب عند الضغط عليها.

1: 2: **مرحلة النضج الأصفر**: تتميز النباتات فيه باصفرار الأوراق والسنابل والحبوب، وبامتلاء الحبوب بمحتوى عجيني لين وبقوام طري للحبوب.

1: 3: **مرحلة النضج التام**: تتميز النباتات فيه بلونها الذهبي ووصول الحبوب إلى أقصى حجم مع ازدياد صلابة الحبوب وسهولة انفصالها.

1: 4: **مرحلة النضج الميت**: تتميز النباتات فيه بانطفاء لون القش وجفاف السوق وسهولة كسر السنابل.

يتم الحصاد بطريقتين: الأولى باليد وتقلع السنابل من جذورها، والثانية بالمنجل، وللحصادين تسميات مختلفة حسب مكان عملهم أثناء الحصاد فمنهم "حصاد القنطرة وحصاد الشقة وحصاد الجحشة.

تتم عملية الحصاد في الأيام الندية حيث يكون الزرع ندياً رطباً، والندى له علامات وإشارات فبعد المساء تهب ريح غربية خفيفة، وتتلبد السماء ببقع من الغيوم الرطبة، وبعد منتصف الليل يسقط الندى فيرطب الحصيد، وتسمى بقع الغيوم في السماء صيفاً (**غزلان الندى**) فيقولون (**مد الندى**) فيبدأ الحصادون التجهيز لعملية الحصاد.

بعد أن ينتهي الحصادون من عملية الحصاد يتم نقل المحصول إلى البيدر، وهو المكان الذي يتم جمع كامل المحصول فيه ليتم درسه، وتكون الدرّاسة بواسطة لوح خشبي سميك مثبت بأربع قطع من الخشب وجهاً وظهراً وتسمى"السيوف"، وأسفله مجوف بثقوب صغيرة عميقة وكثيرة ومحشوة بقطع الحجارة الخشنة الحادة الصغيرة، لتقطع سنابل القمح وكأنها سكاكين، وتسمى الدراس، وبعدها التذراية وهي العملية التي يتم فيها فصل الحب عن التبن ومشتقاته، وآلة الذراوة هي **"المذراة"** وهي قطعة على شكل كف اليد تماماً ولها سبعة أصابع خشبية متصلة بيد خشبيه طويلة، وتتم الذراوة عادة عندما يهب الهواء الغربي المعتدل، حيث يتم فصل **"التبن"** عن القمح.

2: **عملية الحصاد**

يستمر العمل عند الفلاح بالموسم الزراعي منذ البذار وزراعة الحب، فعندما ينبت الزرع ينبت معه بعض النباتات الغريبة والضارة، مما يضطر الفلاح إلى إزالتها في فصل الربيع وتسمى هذه العملية ب **"العشابه"**، أي إزالة النباتات الضارة من بين نباتات الحنطة حتى لا تزاحمها على الغذاء أو تختلط حباتها مع حبات القمح عند الحصاد.



وعندما ينضج الزرع ويتغير لونه للأصفر وتقسو الحبات في إغمادها، يبدأ استعداد الفلاح لجني محصوله، فيبدأ بتحضير أرضية **"البيدر"** وتجهيزه بربصة بالماء وإخفاء التراب والحصا منه خوفا من اختلاطه بالقمح حال درسه، وفي العادة يختار الفلاح موقع البيدر قريب من الحقل ليسهل عليه نقل المحصود، ويجب أن تتوفر في البيدر مواصفات مناسبة كأن يكون على ارض مستوية وصلبة ومفتوحة لتعرضها للهواء

من اجل التذرية. وبعدها يبحث الفلاح عن أشخاص يستأجرهم للحصيدة، وفي اليوم المحدد يتوجّهون مبكراً إلى الحقل كل منهم يحمل **"المنجل والحورة"**.

فإذا كانت الأرض المزروعة مستوية وواسعة يصطف الحصادون صفاً واحدا في بداية الزرع يتباعدون مسافات متساوية عن بعضهم البعض، وتكون المسافات ما يقارب المترين بين الواحد والآخر، وتلك المسافة تسمى "وجهة" حيث يقوم الحصّاد بقطع سيقان النباتات بعرض متر على يمينه ومتر على يساره، فتكون وجهة الحصاد الواحد تساوي المترين تقريباً.

يمسك الحصاد الزرع باليد الشمال من فوق سطح الأرض ويدخل المنجل خلفها ويشده إليه فيقطعها، ثم يضيف إلى نفس اليد الشمال كمية أخرى من السيقان ويقطعها وهكذا حتى تمتلئ يده الشمال تماماً، فيمسك باليد اليمنى عدد من السيقان يلفها على تلك الكمية ويضعها على الأرض، وتسمى تلك الكمية **"الشّمال"** وربما أطلق عليها الاسم لأنها ملئ اليد الشمال.

وقد جرت العادة بعض الأحيان عندما يمر شخص بالقرب من الحصاد وهو يحصد الزرع، يرفع يده وهو يحمل فيها شمال حصيد ويقول **" هذا شمالك "**، فيرد عليه المار بقوله **" وصل "** وعندها يحضر له بعض الحلوى أو هدية في حال عودته.

ولما كانت عملية الحصاد شاقة ومتعبة يلجا الحصاد بالأهازيج الشعبية ليروح عن نفسه وعن بقية الحصادين، ليتغلبوا على التعب والمشقة ويدب النشاط والحماس في أنفس الحصادين من جديد.

يـــــا مـــــنجلي يـــــا مـــــنجلاه   راح للصـــــــــــايغ جـــــــــــلاه

مـــــا جـــــــلاه إلا بحبـــــــــة   يـــــا ريـــــت الحبـــــة عـــــزاه

مـــــــنجلي يـــــــا أبـــــــو رزة   وش جابـــــــك بلـــــــد غـــــــزة

حـــــابني حـــــب البنـــــات   والخـــــــدود النـــــــاعمات

والعيـــــون الســـــود نـــــود   والحواجـــــب مقرنـــــات

3: **مصطلحات في الحصاد**

3: 1: **البيدر،** هو المكان المخصص لجمع المحاصيل الزراعية من أجل درسها واستخلاص الحبوب منها قبل تخزينها. وهذه الحبوب هي القمح والشعير والقيطاني (الفول والعدس والبيقياء والكرسنة) والذرة والسمسم، وتكون ارض البيدر في العادة مستوية وصخرية صلبة لا تصلح للزراعة.

3: 2:**التغمير،** يستمر الحصّاد بوضع الشمالات بجانب بعضها بمعدل خمسة إلى ستة شمالات مشكلاً بذلك **"الغمر"**، فيبقى يضيف الشمالات إلى الغمر حتى يصبح بعيدا عنه، ثم يبدأ بتكوين غمر آخر وهكذا.

يتسابق الحصادون فيمن يكمل وجهته أولاً، ولا يتوقف الحصاد لشرب الماء أو الشاي أو تناول الطعام،أو الدخان، وهو في أثناء حصيدة الوجهة، ويصبر حتى نهاية الوجهة التي هو فيها، وإذا ما أتمّها يتوقف للقيام بأي عمل أو أخذ قسط من الراحة. تترك الغمور على الأرض فترة من الزمن حتى تجف تماما، ثم يتم جمع الغمور فوق بعضها البعض بشكل منظم، ويطلق على تلك العملية **"التغمير"**، وعندما توضع الغمور فوق بعضها يصبح اسمها **"حلّه"**، وقد تترك الغمور مكانها حتى يتم حزمها على القادم تمهيدا لنقلها إلى البيدر.

3: 3:**الحله،** بعد انتهاء الحصاد يتم تجميع الأغمار ووضعها على شكل كومة كبيرة تسمى حلّة، تمهيدا لنقلها للبيدر.

3: 4:**القش،** هو مصطلح فلاحي يطلق على الزرع الجاف من القمح والشعير والبقوليات الأخرى مثل العدس والقطانة والحمص والفول وغيرها، والذي تم حصاده ونقله إلى البيدر.

3: 5:**العقير،** هو ما بقي من الزرع المحصود في الأرض بعد حصده، أو هو الأجزاء التي تبقى ثابتة في الأرض بعد الحصاد، يتم رعيه أو حرقه أو جمعه أو نقله أو حرثه لتهيئته الأرض للزراعة.

3: 6:**الرجاد،**جمعها رواجيد، وهو الشخص المكلف بعملية الرجادة، بنقل حصيد القمح أو الشعير أو أي نوع من البقوليات من الحقل إلى البيدر بواسطة الدواب.



3: 7:**الرجادة،** عند استكمال حصد الحقل والانتهاء منه تبدأ مرحلة جديدة تسمى (رجادة) القمح، أي لم (غمار) القمح ووضعها على (القادم المعد للرجاد)، ويتم تحميل(قوادم) القمح على الدواب والحمير إلى البيدر المجهزسلفا لوضع القش المحصود عليه، وتسمى هذه العملية (الرجادة)، وهي نقل الغمور على الدواب والحمير بواسطة القادم وطرحها على البيدر، وتسمى بذلك (الطرحة).

3:8: **الدراس أو دراسة المحصول:** هي العملية التي يتم فيها تكسير سنابل القمح لإخراج حبوب القمح منها، وتتم عملية الدراسة بواسطة (لوح الدراس) الذي تجره الدابة، يدور فوق الطرحة على سنابل القمح المفروشة على البيدر بشكل دائرة ويقوم بسحقها وتكسيرها، تتم عملية الدرس بطرح النباتات الجافة على أرض البيدر بشكل دائري، وتسمى تلك الدائرة (الطرحة) ويكون قطر الطرحة متناسب مع كمية الزرع المحصود، وسمكها نصف متر تقريباً، وتمرير الخيول أو البغال أو الحمير عليها لتفتيتها وتفتيح السَّبَل لتخرج منه الحبات الجافة.

يتم استخدام أدوات الدراس، بقرن " ربط" عدد من الحمير أو البقر وتمريرها على الطرحة أو استخدام اللوح الخشبي الذي يجره الحصان أو البغل، **واللّوح** أداة خشبية تستخدم لدرس وتفتيت النباتات، فهو من أقدم ما عرفه الإنسان لذلك الغرض، وهو عبارة عن لوح خشبي ثقيل مثبت في أسفله بشكل عمودي قطع من حجارة صوانيه أو بركانية لها حواف مسننة حادة، تغرز في وجه اللوح الخشبي السفلى وبشكل بارز ويبقى الطرف الثاني المدبب أو الحاد إلى الأسفل ليقوم بعملية تقطيع القش والسيقان ودرسها.

يوضع اللوح على الطرحة والأسنان من الأسفل، ويربط من الأمام بحبلين أو سلسلتين بواسطة عراوى في مقدمته، وتوصل الحبال أو السلاسل بالدابة حيث يوضع على رقبتها قلادة من الخيش المحشو بالقش تسمى "جليل" ويوضع أمام "الجليل" قطعة خشبية على شكل الرقم ثمانية وتسمى (**الكدانة**)، يكون في نهايتيها من الأسفل عروتان تربط بهما الحبال أو السلاسل (**السّحّابات**)، فإذا ما سارت الدابة سحبت اللوح خلفها حيث يعمل الجليل على حماية رقبة الدابة وكتفيها من (الكدانة).

تستخدم في العادة الدواب منفردة في البداية وذلك بتمريرها على الطرحة حتى تلبدها بعض الشيء ويصبح سطحها مستوياً ومن ثم يتم ربط اللوح بالدّابة لتجره فوق الطرحة ليقوم بتقطيع القش والسيقان، وفي حالة وضع اللوح من بداية عملية الدرس فان هناك احتمال لتجمع القش تحته من الأمام وإعاقة حركته، وهذا ما يطلق عليه (**التعبيط**) فكلّما عبّط اللوح وجب على الشخص المتابع للدراس توقيف الدابة وإزالة القش المتراكم ثم متابعة العمل.

تستمر عملية الدرس على الطرحة حتى يتم تكسير السيقان والقش والورق والسَّبل بشكل كامل، وكلما نعُم سطح الطرحة يتم قلبها بالشاعوب أي قلب القش ليصبح القش الغير مدروس إلى الأعلى، وهكذا حتى تنعم الطرحة، أي يتم دراس السيقان والأوراق وكذلك السبل بشكل كامل، وهنا يتم وقف عملية الدراس وتجميع النبات المدروس فوق بعضه، ويتم عمل طرحة أخرى ودرسها، وهكذا حتى ينتهي البيدر بأكمله، وتسمّى تلك العمليّة (**قلب الطّرحة**) وهي من أصعب أعمال الدّراس.

وعملية استعمال الشاعوب تكون، بأن يمسك الفلاح بكلتا يديه، يد الشاعوب الخشبية ويغرزها في الطرحة ويقلب النباتات التي تم درسها إلى الأسفل وإخراج ما لم يتم درسه إلى الأعلى.

كثيراً ما يقف الشخص الذي يقوم بالدراس على اللوح ممسكاً برسن الدابة وذلك لزيادة وزن اللوح ومن ثم زيادة فعاليته كما توضع الحجارة على اللوح لزيادة وزنه أو

فعاليته، ومن فوائد إضافة الأوزان للوح الدّرس تفادي (التعبيط) لأنّ الثقل يمنع تجمّع القش تحت اللوح.

3: 9:**الطرحه** وهي كومة القش الجاف التي تُفرش على أرض البيدر من أجل درسها، بأقدام الدواب أو (بلوح الدراس) الخشبي بالدوران عليها لتكسيرها وتنعيمها، ويقوم فلاح آخر بقلب الطرحة بين الحين والآخر، حتى تصبح كل الطرحة ناعمة وقابلة للتذرية.

3: 10:**التقصيل وتعني** جمع سيقان القمح الجاف، بعد خلع الأوراق عنها وقبل استعمالها، تنقع بالماء لتصبح مطاوعة للثني، دون أن تنكسر. كما وتضاف لها الصبغة بألوانها المختلفة حسب الرغبة، والتشكيل اللوني والرسومات للمنتج، وتستخدم في صناعة الأطباق والجونة وغيرها.

3: 11:**التذراية:**

هي عبارة عن فصل القمح أو الشعير أو أية حبوب أخرى عن التبن أو السيقان المقطعة ويتم ذلك باستخدام الشاعوب والمذراة، كان الفلاح يراقب حركة الرياح ليبدأ في عملية التذرية وذلك لان هذه العملية تحتاج لدرجة رياح معينة حتى يتم فصل الحبوب عن القش وهي تتم كالتالي: يُمسك الشخص الشاعوب بكلتا يديه وهو يقف بجانب الصُبّه (الصُبة) تعني كومة التّبن المخلوط مع الحَب، وفي بعض الحالات تطلق كلمة الصُبة على كومة القمح بعد التذراية وتسمّى (صُبة القمح).



يتم تذراة المحصول بغرف التبن المخلوط بالحب ورميه إلى الأعلى بشكل يسمح لتيار الهواء بحمل التبن والأجزاء الخفيفة بعيداً ومن ثم تسقط الحبّات والأجزاء الثقيلة بشكل عمودي أمام الشخص الذي يقوم بالتّذراية. يستمر استخدام الشاعوب حتى يخفف من نسبة التبن بالصبة الذي طار مع الريح إلى مكان أبعد.

وهنا يتم استخدام المذراة التي تتميز بعرض أصابعها وقرب الأصابع من بعض



وبذلك تستطيع أن تحمل كمية أكبرمن الخليط الذي يتم تذراته إلى أن لا يبقى فيه أية مواد خفيفة ويصبح كومة من الحب المخلوط بعقد السيقان الثقيلة " القصل " التي لا يمكن فصلها إلاّ بالمِسرد أو المِقطف أو الغِربال حسب حجم حب المحصول الذي يتم تذراته.

بعد الانتهاء من التذراية يتم الفصل النهائي للحبوب عن باقي المخلفات كالصّرار والقصل، ويتم ذلك باستخدام أدوات مثل (المسرد) للفول والمقطف (الكربال) للقمح والشعير والعدس وذلك لفصل الشوائب الكبيرة، ثم يتم استخدام (الغربال) للتخلص من معظم الشوائب، إلاّ أن القمح والعدس بالتحديد تحتاجان إلى غربلة أخرى وتنقية من التراب والصرار قبل الاستخدام، والغربلة تتم باستخدام الغربال المصنوع من إطار دائري من الخشب بقطر 75 إلى 85سم ومثبت عليه شبك من الخيوط مصنوعة من جلود الحيوانات يسمح بمرور الأجسام الصغيرة كالتراب والحصى الصغير والتبن الناعم (**الدُّق**)، أما التبن الخشن فيتجمع في طرف الغربال من الأمام ويتم فصله باليدين.

3: 12:**الربعية:** واحدة من مكاييل الحبوب ومشتقاتها، وتساوي ثمنيتين أونصف صاع والربعية تساوي 2.5كغ، والثمنية تساوي 1.25كغ، والثمنية شكلها أسطواني تصنع من خشب السنديان والحور بطريقة معقدة لتفي حاجة المجتمع الذي انصرف عنها اليوم للموازين المتطورة.

13:3:**الثمنيّة:** واحدة من مكاييل الحبوب ومشتقاتها، وتساوي نصف الربعية أو ربع صاع، مصنوعة من الخشب ويحيط بها من الجهة العلوية طوق من الحديد رغبة في حفظ الخشب من التلف أو الكسر تشبه الصاع في شكلها وتتسع لحوالي 2.5 كيلو غرام.

14:3:**التبن:** هو القش الناعم الناتج من محصول الشعير والقمح بعد درسه وتذريته وفصل الحبوب عنه، ويستخدم علفاً للحيوانات.

15:3:**القصل**: عقد نباتات القمح والشعير، أو بقايا سنابل القمح بعد درسها وتذريتها، وهي أكبر وأخشن من التبن، لا تصلح علفا للحيوانات، بل وقود للطابون.

16:3:**التتبين**: هي عملية تعبئة التبن في شوالات الخيش " الخيشه"، ونقلها على الحمير من البيدر إلى البيت، وتفريغها في المتبن بعد حمل الخيشة على الظهر، والصعود بها على السلم الخشبي إلى فتحة المتبن على السطح، حيث يقف أحدهم عليها، فيحل رباط الخيشة ويفرغ التبن منها في المتبن أو التِبّانة.

3: 17:**الحمل**: هو كل ما يحمل على ظهر الجمل كالعدل وغيره.

3: 18:**الفردة: هي** عبارة عن شوال من الحبوب المختلفة تحمل على الدابة مثل الحمار والبغل والحصان، اما على الجمل فتحمل بشك زوجي أي فردتين..**والفردة**: هي كيس أو خيشة، ويختلف وزنها حسب الحيوان الذي يحملها، فالفردة التي يحملها الحمار تختلف عن الفردة التي يحملها الجمل والتي تزن ستة أمداد، وتساوي أيضاً 12 صاعا.

3: 19:**الخيشة**: كيس من الخيش، يستعمل لحمل ونقل التبن من البيادر، وهي عبارة عن كيس قنب كبير، أو عدة أكياس توصل مع بعضها البعض، لها فتحة في الأعلى تستخدم لتعبئة التبن لنقله من البيدر، بعد أن يخاط فمها.

3: 20:**حبل المَصِّيص**: المَصِّيص حبلٌ رفيعٌ من الليف، أما المَصِّيصة فهي قطعة من الحبل يتراوح طولهُ من نصف متر إلى متر ونصف. كما يستعمل الحبل لنشل الماء من البئر بعد ربطة بالدلو، كما تربط به الامتعة وتشد الرحال وبه تربط الدواب وتلجم به الخيول والجمال، وللحبال رمزية ويقال حبال المودة والمحبة وغيرها.

3: 21:**خيط مصيص**:خيط من القنّب يتسعمل بواسطة المسلة، لتخييط شوالات القمح بعد تعبئتها، أو إصلاح عطب صغير في شوال الخيش.

3: 22: **الجِلس**: عبارة عن شوال من الخيش يحشى بالقش، ثم يغلف بقماش متين، توضع على ظهر الدابة للركوب عليها، يعلوه البرذعة من ألأعلى من جهة الأمام حشوه كبيرة تسمى الكرسي، وتثبت البرذعة على ظهر الدابة بواسطة الحياصة، وهي حزام أو

قشاط عريض من القماش أو الجلد يلف حول بطنها، وآخر يوضع تحت ذيلها، لتثبيت البرذعة ومنعها من الانزلاق، خاصة عند المشي نزولا، والبرذعة هي فقط للحمار والبغل.

3: 23:**السرج:** هو الرّحل أو الكساء الذي يوضع على ظهر الدابة ليجلس عليه الراكب، يتكون السرج من هيكل معدني خفيف يُكسى بالجلد والصوف، وقد يوضع له زينة مناسبة. وللسرج حافة من الأمام ومن الخلف، ويثبت على ظهر الحصان(بعد وضع قطعة من القماش تحته) بحزام يُصنع من الجلد، أو من نسيج سميك، يمرر من تحت بطن الحصان، وآخر من تحت ذيله، ويتدلى من جانبي السرّج حلقة معدنية على شكل مثلث تسمى الرِّكاب.

3: 24:**الرِّكاب:** هو جزء من السرج الذي يوضع على ظهر الفرس، وتكون وظيفة الركاب هو تثبيت قدمي الفارس الذي يقود الفرس، ويتم وصل الركائب بـــالسَرّج عن طريق سِيور جلدية يُطْلَق عليها اسم (سِيور الركاب)

3: 25:**المذود أو المدود:** مكان وضْع علف الدواب، وهو عبارة عن صندوق أو وعاء أو حوض من الخشب يضيق من الأسفل ويتسع من الأعلى بأكثر من نصف متر، يوضع فيه التين والشعير لتأكل منه الدابة عند مكان الربط أو في المكان المخصص لمبيتها،وقد يبنى المذود من الطين والحجر بجانب الجدار.

3: 26:**المصبعانية:** تصنع من الجلد، تغطي أصابع لليد اليمنى، التي تمسك بالزرع وتتعرض لأذى الشوك والسفير (قشور وورق الزرع) وتحمي اليد من الخشونة.

3: 27:**الرياح:** حبل يعلق في رأس الدابة، يقبض على منتصفه الدارس، يقف الدارس في المنتصف لتدور الدابة حوله، وليتم توجيه الدابة من خلال شده من الجهة التي يريد الدارس توجيه الدابة اليها.

فراط الزيتون في الموروث الشعبي الأردني

تعد منطقة عجلون من أغنى مناطق المملكة باحتضانها لشجر الزيتون المعمر، وفي اعتقادي بأن منطقة (الميسر)[1] في بلدة الهاشمية، ومنطقة الخلة في خربة الوهادنة، تضم أقدم أشجار هذا النوع، حيث تمتاز هذه الأشجار بعدة مميزات منها طول عمر الشجرة والمساحة التي تغطيها أغصانها وضخامة ساقها وفراغه من الداخل، وطيب نوعية الزيت المستخرج منه.

والموروث الثقافي الجمعي في محافظة عجلون، يميّز بين أحجام أشجار الزيتون حيث يُطلق اسم "**عود**" على الشجرة والمعمّرة، واسم "**القرعود**" على شجرة الزيتون المعمّرة متوسطة الحجم، في حين أن اسم "**المهراس**" يطلق على الزيتونة المعمّرة كبيرة الحجم، التي يبلغ قطر ساقها في بعض الأحيان إلى أربعة أمتار.



البد المخصص لدرس الزيتون

وهناك بعض الدراسات تقول بأنّ الأصول الجينية لزيتون حوض البحر الأبيض المتوسط في كل من أسبانيا وإيطاليا تعود إلى زيتون المهراس في بلدة الهاشمية، وهذه الدراسات أثبتت أن زيتون "المهراس"، في محافظة عجلون، يُعدُّ من أقدم السلالات الجينية للزيتون في مناطق حوض البحر الأبيض المتوسط، سواء في النطاق الأوروبي أو العربي، وقد يكون المهراس الذي يعيش في منطقة (الميسر) حسب بعض الدراسات أبا لأشجار الزيتون في كل من إيطاليا وأسبانيا.

ويعد المهراس أصلاً عريقاً حافظ على كيانه عبر العصور، وله قدرات على التكيّف مع التغيرات المناخية والبيئات القاسية والحفاظ على نوعية زيت مميزة، وأن هذه الدراسات أثبتت أن شجر الزيتون تم زراعته في منطقة الأردن قبل أكثر من خمسة آلاف سنة.

وبالثقافة الجمعية في منطقة عجلون يجمع الكل، أن نسبة الزيت في ثمار زيتون المهراس مرتفعة وقد تصل إلى 30٪، وهي من أعلى النسب لأصناف الزيتون في الأردن

[1] الميسر مكان في بلدة الهاشميّة في محافظة عجلون يوجد به اشجار الزيتون الرومي.

وخاصة إذا ما قورن بزيت زيتون صنف (النبالي) الواسع الانتشار بالأردن. وطعم زيت شجر المهراس مستساغ ذو نكهة مميزة، كما أنّ طعم زيتون الرصيع المكبوس من ثمار المهراس طيب، ويختلف في جودته عن باقي أنواع الزيتون الأخرىٰ.

1: **موسم الزيتون في التراث الشعبي**

يقال لموسم الزيتون "أبو المواسم"، فهو من أهمّ المواسم الزراعيّة إذ يأتي بعد **"شتوة المساطيح"** التي تُعدُّ بداية العام الجديد في التقويم الشعبي، ويليه في الأهميّة موسم **"حصاد القمح"**. وقد جسّد المثل الشعبي أهمية موسم الزيتون، حين قال: **"القمح والزيت عماد البيت"**، و**"القمح والزيت سَبعين في البيت"**، و**"قمحي وزيتي عمارة بيتي"**، و**"خبز وزيتون أطيب ما يكون"**.

وتختلف تسميّة الموسم من منطقة لأخرىٰ، فعدا عن **القطاف** هُناك **"إلقاط"** الزيتون كناية عن جمع الحبّ باليد، أو **"فراط"** الزيتون حين استخدام **العصيّ** في إسقاط الحبّ عن الشجرة الأم، وهذه العصيّ اسمها **الشاروط أو الرطيبة**.

جرت العادة أن يبدأ الفلاح عملية جمع حبّ الزيتون الساقط علىٰ الأرض قبل بدء قطف الزيتون، وهو ما يُعرف بـ **"جول الزيتون"**. وهذا الحب الذي يُجمع يتم عصره ودرسه وحده؛ لأنه**أقلّ جودة**، وبالعادة يُدرس ويُصنع منه زيت (**الطفاح**)، وزيت الطفاح هو الزيت الذي يُستخرج بدرسه علىٰ حجر أسطواني **مدرس/ مدريسية** ثم يوضع في دلو حديديّ ويُصب عليه الماء المغلي ويتم تحريكه لمدة ربع ساعة، وبعدها يَطفح الزيت للأعلىٰ وَيُجمع في إناء للأكل. والفلاح لا يترك أيّ حبة من زيتونه ولو كانت جافة ويابسة[1].

وموسم قطاف الزيتون هو موسم عمل جماعي يتشارك فيه كُل الفلاحين، وتخرج العائلة كبارًا وصغارًا لجمعه لأنه يحتاج لجهد الجميع، ويحرص الفلاحون في هذا الموسم علىٰ إعانة بعضهم البعض فيما يعرف اجتماعيا بـ **"العونة/ الفزعة"**، وهو دور مُتبادل طوال العام وفي كُل المواسم والأعمال لدىٰ الفلاحين.

---

(1) يطلق على هذا النوع من الزيتون الجاف واليابس الساقط تحت شجرة الزيتون الكركيع.

كان يُعصر الزيتون في **البدّ** (**معصرة الحجر**) قبل معاصر المكابس والمعاصر الحديثة **"الزيت ما بطلع إلا بكثرة العصر"**، وأفضل الزيت ذاك الذي يكون **"من الشجر للحجر"** أي الذي يُعصر أولًا بأوّل.و**"الجورعة"** هي احتفالٌ يكون في آخر يوم من أيام قطف الزيتون، وبمجرد أن ينتهي الناس من **"الجورعة"**، يحمل الرجال حبات الزيتون إلى المعاصر، فتفوح رائحة الزيتون المعصور في البلد، وتتسابق النساء لإعداد **المأكولات والحلويات** التي تحتاج إلى زيت، **كالمسخّن، والزلابية، وحلوى العوامة، وحلوى اللزيقيات الشعبية**.

والذاكرة الشعبية تحفظ عدة أسماء للزيتون ومنها هذه الأنواع: **زيتون الحواكير، زيتون نبالي، زيتون مُصيعي، زيتون بلد بزيته طيب والقاطه بغلب، زيتون برّي زيته مُرّ**. وأفضل الزيتون للفلاح هو الزيتون الذي يكون حبُّه كبيراً ومريحاً للجمع والقطف.

تحتاج شجرة الزيتون إلى عناية كي تجود على الفلاح بالعطاء، فيقول المثل: **"الزيتون زيّ ما بدك منه بدُّه منك"** ولأجل ذلك يجب أن تُعطي الشجرة حقّها من حراثة وتقليم، وقالوا على لسان الزيتونة **"ابعد أختي عني وخُذ زيتها مني"**.

وتمتاز شجرة الزيتون بظاهرة تبادل الحمل، ففي السنة الأولى يكون الحمل غزيرًا، وفي العام التالي يكون المحصول خفيفًا، ويطلق عليه **"شلتوني"**، ويمكن التخفيف من هذه الظاهرة بالخدمة المناسبة من تقليم وريّ وعناية. وهو ما يُتابعه الفلاح في الأشهر التي تسبق موسم قطاف الزيتون: **"سيل الزيتون من سيل كانون"**، **"إن أزهر بآذار جهزوا له الجرار"**، **"إن أزهر في شباط حضروا لبطاط"**.

2:**<u>موسم قطاف الزيتون</u>**

يبدأ موسم قطاف الزيتون في عجلون في **التشارين**، أي تشرين أول وتشرين ثاني، ويبدأ الفلاحون بالنزول إلى الحقول بعد سقوط أول شتوة في الموسم، **شتوة تشرين** أو **شتوة الزيتون**. وتتفاوت مواقيت البدء في قطافه من منطقة لأخرى حسب الجغرافيا المكانية ودرجات الحرارة.

يكون نضج الثمار بعد حوالي **خمسة إلى ثمانية أشهر** من تاريخ الإزهار، وحسب المنطقة والصنف والظروف الجوية وعوامل أخر عديدة مثل: التربة وكمية المحصول والعمليات الزراعية من تقليم وفلاحة وري.

يحين موعد قطاف الزيتون عند وصول الثمار للحجم الطبيعي، في حال كونها **للكبس والرصيع**، أوأنّ نسبة الزيت وصلت إلى أعلى نسبة لها، وعند وصول الثمار لدرجة النضج الكامل، تبقى كمية الزيت في الثمار ثابتة، وإن اختلفت نسبتها بسبب الأمطار أو مياه الري، ويكون موعد القطف للكبيس أو العصير في المناطق الغورية مبكراً عن موعد القطف للكبيس والعصر في المناطق الجبلية، وقطف الزيتون للكبس الأخضر يكون مبكرا بحوالي 2–4 أسابيع عن موعد القطف للعصر.

3:**قطف الزيتون للعصير**

يحدد موعد قطف ثمار الزيتون تبعا لنسبة الزيت التي تحتويها، وليس حسب اللون فقط، فقد كان هناك طريقة متبعة لدى المزارعين لفحص الثمارعن طريق الضغط على الثمرة بالأصابع، فإذا كانت طرية واللب ينفصل بسهولة عن النواة، وتتجمع كمية جيدة من الزيت، فهذا دليل على نضج الثمار.

وعند وصول الثمار لمرحلة النضج يمكن قطفها خلال شهرأو شهرين، مع العلم أنّ التأخير الزائد في موعد القطف يؤثر على نوعية الزيت وطعمه، فثمار الزيتون التي تقطف فوراً بعد النضج الكامل، تعطي زيتًا أكثر لزوجة وبلون أخضر مصفرٍّ ذي رائحة خاصة، ويمكن تخزينه لفترة أطول، أما ثمار الزيتون التي تم قطفها بعد النضج الكامل بفترة متأخرة، فإنه يكون من السهل استخراج الزيت منها، كما أن زيتها يكون بلون أصفر، وطعم سلس، وغير حار، ورائحته غير نفاذة، وله قدرة أقل على التخزين، أما ثمار الزيتون التي تقطف قبل النضج الكامل، فإن كمية الزيت فيها تكون قليلة،ومن الصعب استخراج الزيت منها في المعصرة وزيتها يكون ذا طعم مرٍّ وحارٍّ وبلون أخضر.

4: **طريقة القطف:** تتعدد طرائق قطف ثمار الزيتون، فهناك طريقة القطف **اليدوي** التي تعد **أفضلها**، وطريقة القطف **بالعصي** التي تعد **أسوأها** والتي **اختفت** تقريباً في أيامنا

هذه، وكل ضربة تتلقاها الثمرة أثناء القطف والنقل تؤدي إلى تشجيع نشاط الإنزيمات التي تفسد محتواها وإلى حدوث تبقع فيها، الأمر الذي يخفض جودتها للكبيس، ويساعد على سرعة فسادها وزيادة الحموضة فيها.

القطف اليدوي: وتعد الأفضل من أجل الحصول على ثمار ذات جودة عالية، سواء كان الهدف الكبيس أو العصر، فالثمار المقطوفة باليد تعطي زيتًا فاخرًا، إلا أنّ عيوب هذه الطريقة تتمثل في **الكلفة العالية**، ولكنها تصبح مجدية إذا كانت الأشجار منخفضة أو صغيرة في العمر، وذات نموات خضرية طرية، أو سبق للأشجار أن قلمت تقليمًا **جائرًا**، أو تقليم **تشبيب**.

قبل البدء بقطف الثمار عن الأشجار، وقبل وضع المفارش تحت الأشجار، يتم جمع الثمار التي كانت قد سقطت على الأرض، وتعبئتها وحدها، لأن مثل هذه الثمار تعطي **زيتًا سيئ النوعية**، وهو ما يسمى بـ**"زيت الجوال"**؛ لذلك يجب عدم عصرها مع الثمار السليمة، بل تعصر وحدها.

تتم هذه الطريقة من القطف بكلتا اليدين. تسقط الثمار على مفارش من البلاستيك أو القماش التي توضع تحت الأشجار قبل بداية القطف، كذلك يمكن القطف وتجميع الثمار في أكياس خاصة تحمل على الرقبة، وتفتح عند امتلائها من أسفل، أثناء عملية القطف تتساقط نسبة من الأوراق مع الثمار، وهي الأوراق الكبيرة في العمر أو المريضة، وهنا يجب فصل هذه الأوراق عن الثمار قبل إرسالها للمعصرة أو الكبيس. وتتم عملية فصل الأوراق عن الثمار، إما عن طريق غربلتها بغربال خاصأو تعريضها للهواء لإبعاد الأوراق عن الثمار.

ويمكن أن تتم عملية القطف اليدوي باستعمال **أمشاط يدوية**، وهذه الطريقة تناسب الأشجار ذات النموات الخضرية الطويلة والمستقيمة، أكثر من النموات ذوات العقد.

يسهل القطف باليد كلما زاد نضج الثمار، حيث تضعف قوة اتصال الثمرة بالفرع، كما أن القطف بعد سقوط الأمطار يكون أسهل وأسرع، تختلف سهولة القطف اليدوي

باختلاف الأصناف، فالنبالي أسهل من السوري، وهذين الصنفين أسهل من **المُصِّيعي**، أو ما يسمى لدى المزارعين **المصعوني**.

ولقطف الزيتون تقاليد يتبعها المزارعون، فيتم توزيع أدوار العمل بين النساء والرجال، فيقوم الرجال بقطف الثمار العالية بواسطة السلالم، في حين تجمع النساء الثمار من على الأرض، وتقطف ثمار الأفرع المنخفضة.

من موروثنا الشـــعبي الاردني

الموروث الشعبي الاردني غني بكثير من المفردات والعناوين والعمل والنشاطات التي كانت تدخل في صميم حياة الآباء والاجداد، وكل الذين عاشوا في النصف الاول من القرن العشرين الماضي وما قبله، لكن كثيراً من هذه الموروثات اختفت أو كادت أن تختفي في هذه الايام، بسبب الحداثة التي طرأت على حياة الناس منذ أكثر من نصف قرن مضى، ولأنها كانت جزءاً أساسياً من هويتنا الوطنية لابد من إلقاء الضوء عليها من جديد، ليتعرف عليها أبناء الجيل الجديد، ونحافظ عليها ولو بشكل نظري، بعد أن اختفت عمليا من حياتنا الحالية بسبب التكنولوجيا الحديثة التي اصبحنا نعتمد عليها في حياتنا، وسنعرض بعض من هذه الموروثات الشعبية:

1: **يوميات حراث**

في بداية الموسم الزراعي من كل عام، تستعد الناس لتجهيز الأرض لزراعة مختلف الحبوب، فترى الفلاحين كخلية نحل، ومع صباح كل يوم، تنهض زوجة الفلاح مبكراً لتجهيز الزوادة لزوجها، والتي تتضمن قليل من الخبز وما تيسر من الطعام، حبات زيتون، زر بندوره، بقايا إصبع حلاوة، خيط زيت، أو أشياء أخرى بسيطة، وبعد أن يصل الحراث حقله بشق الأنفس، خصوصا إذا كان الجو شرقيه باردة بتقص المسمار، وطريقة بالاتجاه المعاكس لها.

يتوكل على الله وينزع جاكيته ويلف منديله على رأسه ويعلق طرف الديماية في حزامه، ويتأكد من أن الشبرية في مكانها، يجهز عدة الحراثة (**النير والشرعة وعود الحرث**) ضمن آلية خاصة لا يعرفها جيل اليوم.

يشق أول تلم، والدواب تعرف المهمة الملقاة عليها، ولا تملك إلا الدوران في نهاية كل تلم وهكذا حتى الانتهاء من حراث كامل الأرض[1]فإذا كانت الأرض منبسطة يسهل الأمر، لكن إذا كانت وعره في سفح جبل أو في منحدر وادي، فإن الجهد حينها يكون مضاعفا والمهمة أصعب.

يُنهي الحراث يومه قبيل المساء ويتجهز للعودة، حيث يفك عود الحراث وأدواته ويحملها على الدواب ويعود فرحا، لكنه متعبا تزاحمه الهموم والمسؤوليات تارة، وتغشاه نسمة من الأمل والتفاؤل تارة أخرى بموسم مطري وفير، يروي الحرث وينبت الزرع ويسقي النسل.

وفي اليوم التالي يستغل أيام توقف المطر وينتقل لحراثة "وطاه" أخرى قد تكون في مكان آخر، أما نوع البذار المزروع فحسب الوقت من ألسنه، الشعير والقطانة (العدس والكرسنة) يزرع مبكراً يليه القمح وأخيرا يزرع الحمص، وعند الحصاد أيضا المحصول الذي يزرع أولاً يقلع أولاً وهكذا.

يُنهي الحراث مهمته في مواعيدها، وهنا تتردد دعواته لله أن يُعوضه على تعبه بالرزق الحلال حيث لا مورد أخر لديه... أسابيع قليله يرود الزرع الذي بذره وتبدأ مرحلة التعشيب قدر الإمكان خصوصا من نبتة اللفيتةونبتة المرار والنباتات الشوكية الضارة سريعة التكاثر والانتشار قوية السيقان والفروع، وتطغى أحيانا على الزرع وتقلل من قيمته الاقتصادية لكن في بدايات نموها من السهل السيطرة عليها واقتلاعها من جذورها.

تمر الأيام مسرعة يدخل شهر أيار وتبدو علامات الحصاد على محصول الشعير والقطانة تباعا وهنا تأكل الناس من العدس الأخضر الطازج ما لذّ وطاب وينقل شيء منه للعائلةعلى شكل تسالي للسهرة وأحيانا وجبة للعشاء. ويستمر مسلسل التعب في دورته السنوية المعروفة في حركة دائمة الدوران إلى أن يقضي الله أمرا كان مفعولا.

[1]ويطلق على الأرض اسماً آخر هو الوطاة لأن الناس تطؤها بأقدامهم وهي لفظة شائعة جداً.

2:**المرابــعي**

عامل زراعي كان يعمل عند كبار الملاكين أصحاب الأراضي، وسمي مرابع أو الحراث، لأنه يتقاضى مقابل أتعابه كأجرة (**ربع محصول الموسم من الحبوب**) ويبدأ موسم عمله من أول موسم الحراثة مع بداية " الطراح"، وهو بداية نزول المطر المتقطع، والذي يبدأ بالثلث الثاني من شهر تشرين الثاني، وينتهي موسم عمل المرابع عادة بنهاية البيادر(تقشقش البيادر) **ومجمل عمل المرابعي**:**البذار، والحراثة، والعشابة**، وهي التخلص من الأعشاب الضارة، **ورعاية** الفدان بالمرعى، **والمبيت** معها بالبرية إذا لزم الامر، يتفقدها ليلا ويضع لها الطعام، وقبيل موسم الحصاد يقوم **بتهيئة البيدر** وترميم سناسله، **والحصاد** مع **الحصادين**، **وتحميل** أحمال القش المحصود على الدواب " **الرجادة** "، ورعاية كل أعمال البيدر من دراس وتهيئة طرحة الدراس، **والدراسوالتذراية، وتطليع الغلال**، أي أنّ المرابع يقوم بأغلب الأعمال الزراعية تقريبا، وإذا كانت مساحة الأرض كبيرة عند المالك قد يشتغل عنده أكثر من مرابع يقومون كلهم بالعمل سوية وتكون أجرتهم كلهم ربع المحصول أيضا.

وقد عانى **المرابعون** طيلة السنوات الماضية من ظلم المالك وهناك قصص ظلم كثيرة حدثت، إلا أنّ السعي خلف لقمة العيش تجبر المرابع على الصبر والسكوت، وقد قالوا قديما: (**مشحر يا** مرابعهم).

ومع التقدم الحضاري والتكنولوجيا واستخدام الآلات الزراعية الحديثة خففت عناء المزارع وجعلته يستغني عن المرابع وعمال الزراعة.

3:**راعي الغنم**

شاعت تربية الأغنام عند الفلاحين إلى جانب عمله الرئيس بزراعة الأرض بمواسمها المختلفة، وعندما لم يتوفر عند الفلاح أحد من أبنائه لرعاية مواشيه يضطر لإحضار شخص آخر ليعتني بها، واصطلح على تسميته (**الراعي**)، ويتم الاتفاق معه على الأجرة، وكان الشائع بين الناس أن تكون الأجرة على **نوعين**: النوع **الاول** وهو الشائع عند الناس وهو ما يسمى **بالفلاج**، ويتفق عليه بين الراعي وصاحب الغنم على عدد من

المواليد عندما تكبر هذه المواليد وتنفصل عن أمهاتها، ويكون الاتفاق أدبيا وغالبا يكون أمام شهود، **الفلاج** نادرا ما يتخللها نقد مادي.

سنة الراعي **اثنا عشر** شهراً، ويتخللها المبيت عند أهل الأغنام، ويلتزم أهل الأغنام بتقديم الطعام للراعي يوميا، وتقديم الطعام له من طعامهم، ويلتزمون بتأمين المبيت له، وكسوته مرة واحدة في السنة على الأقل، وهي ما تعرف **باللبسة** أو **الكسوة** والمتمثلة في **المزنوك والثوب والجاكيت والمعطف والحطة والعقال** وغيرها. أما النوع **الثاني** من الأجرة، فيتم الاتفاق على أجرة شهرية محددة، وعلى الغالب تكون غير نقدية أي مواد، مثل القمح والشعير أو الذرة، أو بعض منتجات الألبان مثل السمن والجميد وغيرها، وكان هذا النوع نادرا ما يتم.

4: **قصاص الغنم**:

يكون اصحاب المواشي على موعد بنهاية فصل الصيف وبداية فصل الخريف مع قصاص الغنم حيث نشّفت الأغنام من الحليب وكبرت المواليد وانفصلت عن أمهاتها، تُقص الأغنام **بمقص** خاص يسمى مقص الغنم ويراعي **(القصاص)** ألا يصيب الشاة بأذى.

فمن الصوف تُصنع اللحف والفرشات وأدوات النوم الأخرى، والبسط والمفارش واللباس والمطرزات، ومن شعر الغنم تصنع **بيوت الشعر** وتوابعها وكذلك **(العدول)** و**(الخرجه) والحبال** وغيرها الكثير من المستلزمات الحياتية الضرورية. وفي القديم كان يتم تبادل الصوف بشعر الماعز، فمثلا من يقتني الضأن **(النعاج)** يبدل الصوف بالشعر مع أسرة تقتني الماعز وحسب الحاجة.

يباع الفائض عن حاجة الأسرة من الصوف أو الشعر في المدن والبلدات الكبيرة أو لمن لم يملك المواشي وحدة قياس الصوف الرطل أو الجزة[1].

---

[1] الجزة ما تحمله الشاة الواحدة على ظهرها من الصوف.

5: **عملية تكييل وتخزين البيدر في التراث الشعبي**

في نهاية التذراية يتم حساب المحصول وكيله ونقله وتخزينه، يبدأ كيل المحصول (بالصاع) وهو إطار خشبي مفتوح من إحدى قواعده، يهيئ الشخص المكلف بالكيل نفسه بعد أن يجدد وضوءه ويحضر غصن شجرة وسكين ويضعها بجانبه الأيسر ويجلس ملامسا لكومة القمح من جهة الشمال متوجها للقبلة وهنا تتجلى طيبة الناس وشدة تدينهم لله سبحانه وتعالى يبتهلون إليه أن يبارك لهم موسمهم.

وأول صاع يسمى (صاح الفتاحة) أو(صاع البركة) يوزع على الأولاد الموجودين، أو يشترى به حلوى ليتم توزيعها على من يكون موجوداً على البيادر، ثم يتابع الكيل والعد على الشكل الآتي:

واحد (الله واحد)، ثنين (مالو ثاني)، ثلاثة (ثلاث البركة)، أربعة (الربح من الله)،خمسة رسول الله، ستة (سترك يا الله)، سبعه (السماح من الكريم)، ثمانية (ياالله الأمانة)، تسعة (تسعد ياللي تصلي على النبي)عشرة (عشرة رسول الله) حادي عشر (يا هادي) ثاني عشر (بركة من الله) وهنا عند إنهاء كل 12 صاع يجرح غصن الزيتون لمعرفة الناتج، وهكذا إلى أن ينهي كمية القمح المراد كيلها.



كان يتم تخزين مونة القمح في **الكواير**، وهي جمع (كواره) التي تبنى داخل البيت من الطين على شكل خزان كبير تتسع إلى 4-6 شوال قمح، يختلف حجم وعدد الكواير في البيوت حسب الحاجة، ويكون لكل كواره فتحة في أسفل واجهتها الأمامية، تسد بقطعة قماش (شريطة)، إذا احتاج أحد أن يأخذ القمح أو الشعير أزال الشريطه فيندفع القمح أو الشعير إلى الخارج، وبعد أخذ ما يكفي يتم تسكير الفتحة بالشريطة وهكذا.

كانت تقوم النساء بغربلة القمح باستخدام **الغربال** للتخلص من الصّرار والكدر التراب والزوان والعقد والقَصَل، وهذه كلها شوائب تكون في القمح فالصرار الحجارة

الصغيرة، والكدر الكتل الترابية والزوان حبوب نباتات تكون مُرّة الطعم وصلبة تنمو بين القمح. أما **العُقد** فهي عُقد ساق النبات التي تكون وصلت إلى المحصول لثقل وزنها، والقَصَل أجزاء الساق القاسية والصلبة الثقيلة التي يصعب فصلها عن المحصول على البيدر.

بعد غربلة القمح يتم (**تنقيته**) أي تنقيته من أية شوائب وذلك بوضعه في أوعية يقوم كل من أفراد الأسرة بأخذ وعاء منها والبحث عن أية شوائب تكون قد بقيت بين حبات القمح، وبعد التنقية يتم وضع القمح في الشوال ويكون جاهزاً للطحن. يطلق على كمية القمح الجاهزة للطحن (**الطحنة**) وتكون شوالاً أو أكثر، وفي يوم الطحين يتم تحميل أكياس القمح على الدواب كالحمير أو البغال أو الخيول، و(**التحبيل** عليها) أي ربطها بالحبال إلى جسم الدابة، ويذهب شخص أو أكثر إلى بابور الطحين (المطحنة)، ويتم طحن القمح وتعبئته في الشوالات نفسها مرة أخرى وتحميلها على الدواب والعودة إلى البيت.

ومن المأثور حول موضوع الطحين، قولهم (**اليوم يومك يا طحان**) أي عندما تذهب لطحن القمح فلن تستطيع الاستفادة من بقية يومك، لأن الطحن يأخذ معظم اليوم.

كان أبناء القرية قديماً يستخدمون الذُّرة البيضاء لعمل الخبز الذي كان يطلق عليه (**الكراديش**) وكانت الكراديش بديل عن الخبز عندما ينفذ القمح.ويتم خلال دراسة البيادر أن تقوم بعض نساء الحصادين بـــ (تقصيل ربطات من القصل) لتصنيعه إلى أواني وأطباق من(القصل) والقصل سيقان نبات القمح، تقوم النساء بتلوينه وصنعه بألوان حلوة وأشكال هندسية جذابة وتسمى الأواني المصنوعة من القصل أو القش(مجفيه، جونه، منسفه، طبق، قبعة، قبع) ويحمل المحصول على الدواب إلى البلدة ويوضع القمح في (الكوارة) مكان تخزين القمح، والتبن يوضع في التبان أو المتبن أو (القطع) مكان يكون في أخر بيت الطين لتخزين التبن، وفي هذين المكانين تكون مونة العائلة من القمح ومونة الدواب من التبن.

هذا هو تاريخ الآباء والأجداد وهذه وظائفهم التي كانوا يعملون بها دون كل أو ملل، كانوا جميعا على قلب رجل واحد، يمتازون بصفاء السر والسريرة، نقية ضمائرهم، صادقة ألسنتهم، على الله توكلهم، فأعطاهم الله حسب نواياهم السليمة.

6: **لقاطات السبل:**

ما إن يحل موسم الخير موسم الحصاد، ويبدأ الرجال بالحصيد، ويأخذون بوجوه الزرع أمواجاً أمواجاً، وتبدأ عملية الرجاد تباعا، تقوم بعض النسوة بصحبة اطفالهن بعض الأحيان، وعادة يُكنّ من الأرامل وأمهات الأيتام، أو صاحبات الحاجة، علما بأنه في تلك الأيام لم تكن ثقافة عمل المرأة بالأجرة متاحة، لذا يضطر هذا النوع من النساء إلى متابعة الحصادين لغايات لملمة أو التقاط السَبل الذي يسقط من أيادي الحصادين على الأرض، أو السبل العالق بالشوك. وتجمّع السبلات سبلة مع سبلة حتى يمتلئ ممسك اليد الكف وتربط (**بقصله**) طويله من نفس السبل وتسمى (**جرزة**)، وهي لمن لا يعرفها أشبه بربطة البقدونس أو الفجل، وبالنهاية تقوم النساء بجمع الجرز وتنظيمها ودرسها يدويا بضربها بالميجنة وحسب الكمية، ثم تذريها من القصل والتبن، وتضعها في كيس على شكل قمح صافي.

وتمتاز هذه السبلات بنظافتها من الشوائب، وحبة القمح فيها تكون صالحه 100٪، وعلى رأي المثل (**الحبه واختها**)، وكانت النساء انذاك تغطي حاجتها بتوفير مادة الطحين لتصنع منه الخبز أوالقلية أوالبرغل وتخزنة لوقت الحاجة، أو لبيع القمح لتغطية بعض تكاليف واجباتها الاجتماعية والمناسبات من عائدات لم السبل.

7: **صناعة الصابون:**

صناعة الصابون البلدي في البيوت من الموروث الشعبي القديم، تقوم على صناعته بعض النسوة البارعات في هذا المجال، ويتم الاستعانة بهم من باب النخوة والعونة، فيتم طبخ الصابون في البيوت باستخدام الزيت القديم (**الزيت البايت**) والزيت (**العِكِرْ**) أو الزيت الغير صالح للأكل وأيّة زيوت يمكن الإستغناء عنها.

يوضع الزيت في طنجرة كبيرة ويسخّن ويضاف إليه مادة (**هيدروكسيد الصوديوم**) أو ما يسمّىٰ بالعاميّة (**القطرونه**). وهذه العملية تتطلب مهارة فائقة تتوارثها النساء وهنّ عادة من يقمن بتلك المهمّة بمساعدة الرجال. بتحديد المقادير ودرجات الحرارة والوقت اللازم لانضاج هذا المخلوط.

يتم تحضير منطقة في قرنة البيت وتحاط بقطع الخشب (**طوبار**) ثمّ تُفرش بالجرائد ويتم صب طبيخ الصابون فيها علىٰ سمك 5 سم، عندما يجف قليلاً يتم تقطيعه بالسكين بالأحجام والأشكال المطلوبة، تسمّىٰ كل قطعة (**فَلْقه**).

8: **النساجات**

- اشتهرت أمهاتنا وجداتنا بصناعة المنسوجات بأنواعها لاستخدامها في مجالات عدة منها بناء بيوت الشعر المشهورة آنذاك، والتي كانت تقيهم حر الصيف وبرد الشتاء، وكانت النساء تجهز الصوف أو الشعر كل حسب استخدامه ويغسل وينفش جيدا ويغزل بالمغزل ويصبغ بالألوان الجميلة مع الشبه، وهي عملية شاقة وصعبة ولا تحتمل الخطأ، وتجهز لفات الغزل ويعلن موعدا لحياكة النول أو البساط، وبعد أن تستكمل كافة التجهيزات من (الصيصاة) و(**المنساج**) و(**الموشع** أو**الميشع**) وتبدأ النساء بالتهافت علىٰ موقع النول للمساعدة (العونة) ولمعرفة دورها في هذه العملية التي قد تستغرق أسبوعاً إلىٰ عشرة ايام تكون صاحبة النول في أعلىٰ درجات التأهب والاستعداد، ويساعدها في ذلك سلفاتها[1] وجاراتها.

وما أن ينتهي العمل ويصبح النول جاهزا، يغمر المرأة وزوجها فرح كبيرٌ لا يوصف لهذا الإنجاز العظيم وتبدأ بقص الخيوط الزائدة و قياسه بالشبر مرات ومرات، للتأكد أنه مطابق للمواصفات المطلوبة.

وقد تستخدم المنسوجات لأغراض عدة منها بناء بيوت الشعر ومادته الأولية شعر الماعز ذات اللون الطبيعي الأسود، أما إذا كانت المنسوجات لغايات أخرىٰ فإنّ المادة الاولية المستخدمة هي صوف الضأن وتصبغ بعدة ألوان حسب ذوق صاحبة النول وهذا

---

[1] السلفات هنّ زوجات الإخوة.

النوع من البسط يستخدم في العادة فراشا لأرضية المسكن في ظاهره لكن باطنه للزينة فقط، وجرت العادةأن يرافق كل عروس مفرش أو بساط هدية من والدتها إكراما لها ولبيتها الجديد .

9: **المسحراتي**

عمل المسحراتي تقليد رمضاني قديم شاع بين الناس في القرى والحواضر الاردنية من القدم، وبقي مستمرا إلى سبعينيات القرن الماضي، حيث تلاشى عمل المسحراتي عندما انتشرت الكهرباء وتوفرت مكبرات الصوت في المساجد، وأصبح ذكر المسحراتي من التراث القديم.

قام المسحراتي بمهمة إنسانية دينية تمثلت بإيقاظ الناس لتناول وجبة السحور قبل أذان الفجر بساعه تقريبا، والاستعداد لصلاة الفجر، وانشطة دينية اخرى، وقد يشكل هذا النشاط الديني والاجتماعي لفتة انسانية جميلة خلال ايام الشهر الفضيل.

استخدم المسحراتي طبلاًأو تنكة صفيح، ويضربه بعصا ليصدر أصواتا تبعث في النفس الطمأنينة والسعادة، خصوصا لدى فئة الاطفال. فاذا ما اقترب المسحراتي من حارة معينة فإنك تجد أطفالها يتسابقون لمشاهدته والسلام عليه، والحديث معه ودعوته لتناول السحور معهم.

ومن المعلوم أن غالبية الناس آنذاك متعبة من أعمال الفلاحة والزراعة وغيرها فيغطون بالنوم غطا عميقا فكان لا بد من مسحراتي لايقاضهم في الوقت الذي كانت فيه وسائل الاستيقاض الآلية معدومة.

يستمر نشاطه كل ليله قبل أذان الفجر، ويجوب كافة انحاء القرية مشيا على الاقدام دون كلل أو ملل، ومن العبارات التي كان يرددها المسحراتي

[اصحى يا نايم... يا نايم وحد الدايم... وحدوه... وحدوه... تسحروا فان في السحور بركة].

وفي الايام الاخيرة من رمضان يقدم اهالي القرية إلى المسحراتي مقداراً من القمح – وهي العملة الرائجة في ذاك الزمان – عن كل فرد من أفراد العائلة، تكريماً له على جهده في إيقاضهم خلال شهر رمضان.

ومن المسحراتي في قريتي خربة الوهادنة بأوقات مختلفة أبوعودة الحارس وصباح الضرير الذي كان يجوب القرية ويسترشد طريقه بالعصا، وينادي بأعلى صوته على صاحب البيت بقوله: وحد الله يابو فلان

10: **الشلبي أو مطهر الاطفال**

الختان أو الطهور، هو إجراء جراحي لإزالة الجلد الذي يغطي طرف القضيب. وهو إجراء شائع نسبيًا يخضع له الصبيان حديثي الولادة في بعض الأماكن حول العالم، وخاصة عند المسلمين والذي يعد من الشعائر الدينية وله طقوس وتقاليد مجتمعية. وللختان فوائد صحية مختلفة منها سهولة النظافة الشخصية، وانخفاض خطر عدوى الجهاز البولي.

كان ختان الاولاد أيام زمان موسمياً؛ حيث كان يمر على الطفل في بعض الأحيان عدة سنوات بدون ختان؛ وذلك لانشغال الاهل في أعمال الزراعة والحصاد والرعي وغيرها، وصعوبة وصول الشلبي من المدينة، لعدم توفر المواصلات المناسبة، بعض الأحيان يحضر الشلبي راكبا دابة خاصته أو مستاجرة أو تطوعا من قبل أسرة أحد الاطفال الذين يستعدون للختان.......

كثير من الناس يتذكرون وقت طهورهم... وكان المطهر أو الشلبي يأتي من المدينة يحمل حقيبة فيها مستلزمات عملية الطهارة من مقصات ولفائف ويُود ومواد مطهرة أخرى.

وكان الوقت المفضل للطهارة في فصل الخريف حيث أنّ معظم الناس متواجدون في القرية بعد انتهاء أعمال فصل الصيف الشاق.

وعند وصول الشلبي للقرية سرعان ما ينتشر الخبر بين الناس ليجهزوا أبناءهم. وقد يستمر بقاءه بالقرية أسبوعا كاملا وهو يتنقل بين المنازل والحارات.

وكانت عملية الختان أو الطهور في الأسرة تعد حدثا مثيراً للاهتمام، يتبعه توزيع الحلوىٰ علىٰ الحضور وخاصة الاطفال، وربما يتبعه غداء أو عشاء علىٰ شرف الشلبي يدعىٰ إليه بعض الوجهاء والجيران.

11: **مجبر الكسور**

لا يزال الطب الشعبي أو ما يسمىٰ الطب التقليدي يحظىٰ بشعبية كبيرة في قرانا وحواضرنا، فمنذ القدم اعتمد الأهالي علىٰ الأدوية الشعبية والخلطات النباتية والأعشاب البرية للتداوي، واحترفت العديد من الأيادي الوطنية من الرجال والنساء مهنة الطب الشعبي، واكتسبوا شعبية كبيرة في المجتمع، حيث كانوا يؤدون دور الطبيب، فأصبح الطب الشعبي من العلاجات الشعبية المتوارثة عبر الأجيال.

تعددت الأساليب التقليدية التي تستخدم في الماضي لعلاج الكثير من الأمراض، من بين أبرز ملامح الطب الشعبي قديما، ومن ضمنها تجبير الكسور، وهي عبارة عن استعمال قطع خشبية مستقيمة وخفيفة الوزن، توضع حول الجزء المصاب لتثبيت حركته لمساعدة العظام علىٰ الالتئام.

و**مجبر الكسور**هو الشخص الذي يقوم بعملية معالجة الكسور التي يتعرض لها الإنسان والحيوان علىٰ حد سواء، وهذا الشخص تعلم هذه الحرفة ممن سبقه، وقد يكون تعلمها من والده أو من أحد أقاربه أو جيرانه وبرع فيها، فيلجأ إليه الناس لسمعته الطيبة بينهم، واصطلح علىٰ تسميته **مجبر الكسور**، وعلىٰ الأغلب لم يكن مجبر الكسور متفرغاً لهذا العمل، بل لديه العمل الأساسي في حياته كالفلاحة أو التجارة أو رعاية الغنم، لهذا يبحث عنه المتضرر في مكان عمله، فقد يقوم بهذا العمل الانساني في مكان عمله، أو يعود إلىٰ منزله في الحال، لتوفر المهمات التي يستعملها في عملية التجبير. علما بأن المجبِّر فيما مضىٰ كان لا يتقضىٰ أجرا، بل ينتظر الأجر من الله سبحانه وتعالىٰ.

طريقة العمل: **تتطلب هذه المهنة الصلابة والقوة والجدية والخبرة لدى القائمين بها، تستخدم قطع من الأخشاب الطولية المعتدلة القوام، لعمل قوائم الجبيرة، والتي لا بد أن**

تتناسب مع طول العظم المكسور ونوع الكسر، وهي غالبا ما تقطع من جذوع شجر الحور لخفة وزنها.

يقوم المجبر بفحص مكان الألم ويعرف مكان الكسر من درجة حرارته، وكلما زادت درجة الحرارة يحدد مكان الكسر بالضبط.

يوضع الجزء المكسور بالماء الساخن ويُغسل الجزء المتألم بالماء الساخن والصابون، ويُشد رويدا رويداً حتى ينطبق العظم على مكانه، ويجفف ويُلف عليه قطعة من القماش ويشدها، بعد أن جهز الخليط المكون من بياض البيض والصابون المبروش ويخلطهم جيدا ليصبح الخليط متجانسين مثل (الجبصين) ثم يدهن بها منطقة الكسر، ويلفها بقطعة قماش جيدا، ثم يضع الجبيرة وهي ثلاث دعامات خفيفة من الخشب على جوانب الكسر، ويلفها جيدا على المنطقة المكسورة لمدة (15) يوم.

صَنع المجبرون في السابق في حالة كسر اليد رباطا يربط حول عنق المريض، تعلق به يده وهو من القماش أو الخيوط السميكة، وتبقى في هذا الوضع إلى ان تشفى. ويتم تغذية المصاب بتقديم الحليب والرايب مع البيض البلدي، ويستمروا بهذا الأكل لمدة اسبوعين، حتى يشعر المصاب بحكة أو نمنمة في منطقة الكسر، وهذا يعني ان الاصابة بدأت تتعافى، وبعدها يُكشف عليها من قبل المجبر، ثم يتم إرخاء الجبيرة ثم تترك لمدة (15) يوم اخرى ومن ثم يتم فك الجبيرة.

إنّ عملية شفاء الكسور تتناسب طرديا مع عمر المكسور، فكلما كان العمر صغيرا كان الشفاء والتئام العظم أسرع.

مراجع الفصل الرابع

المراجع والمصادر

1. المومني، عبد الكريم عبدالله. تراث واحداث سبعين عاما من تاريخ الاردن الحديث، 2011م.
2. الشريدة، محمود حسين. من عبق التاريخ / شفاعجلون: دار امجد للنشر والتوزيع 2016م
4. البطمة، ناديا، فلسطين والفصول الأربعة، عادات، تقاليد، مواسم، مركز القدس للاعلام والاتصال 2012م.
5. ابن قتيبة الدينوري. الأنواء في مواسم العرب.
6. موسوعة جرش المعرفية، مجموعة باحثين: اصدارات بلدية جرش بمناسبة جرش مدينة السياحة الاردنية، 2017م.

المقالات والمنشورات

1. الدهيسي، جميل بن عوض، موقع بني مالك- السعودية، خبير شعبي بالحساب ومعرفة الأنجم.
2. خليل، محمد قاسم، مقال في جريدة الثورة – دمشق يوم 21/ 1/ 2012م.
3. الهمزاني، شائم بن لأفي، جامعة الإمام محمد بن سعود، الرياض
4. الخزاعي، حسين، مقابلة، جامعة البلقاء التطبيقية، كلية الاميرة عالية.
5. الرواشدة، خالد يحيى. باحث في التراث الشعبي - الكرك.
6. المبارك، يحيى موسى. باحث في التراث الشعبي - درعا
7. العقرباوي، حمزة - باحث في التراث الفلسطيني
8. ناصر، محمد، مقالة محكمة في مجلة العودة / 1012م
9. السعايدة، تغريد، جريدة الغد الأردنية 7-3-2013م.
10. السرطاوي، مصدق ابراهيم، سرطه - قريتي الفلسطينيّة.
11. مقابلة تلفزيونية على محطة المملكة مع الباحث محمود الشريدة 2021م
12. أرشيف المركز الوطني الاردني للبحوث الزراعية - دراسة
13. منشورات وكالة وفاء للأنباء والمعلومات الفلسطينية.

14. منشورات وكالة جرسا الإخبارية.

15. منشورات موقع فلسطين تراث وامجاد.

16. منشورات موقع درعا للتراث الشعبي.

المقابلات

1. مقابلة مع الأستاذ علي فريحات ، مدير ثانوية راجب للبنين / عجلون

2. مقابلة مع الحاج أحمد العبدالرحمن الشريدة. صاحب مواشي – الوهادنة.

3. مقابلة سابقة مع سليم عيسى بدر، فلاح –الوهادنة.

4. مقابلة سابقة مع محمد حسن سلمان الشقاح، فلاح – الوهادنة.

5. مقابلة سابقة مع الحاج حمدان حسين الغزو، فلاح – الوهادنة.

6. مقابلة مع الحاج عواد الحسن العقايلة – الوهادنة.

7. مقابلة مع الحاج محمد حسين الشريدة – كريمة.

8. مقابلة مع الحاج محمد مصطفى الفطيمات – الوهادنة

9. مقابلة مع الحاجة امنه حسين الشريدة، ربة بيت – الوهادنة

10. مقابلة مع السيدة نعيمة حمدان الغزو، ناشطة ثقافية – الوهادنة

الخاتمــة

من خلال هذه الدراسة التوثيقية قام الباحث باستعراض بعض المقتنيات التراثية المحفوظة في **متحف الوهادنة للتراث الشعبي** بالصورة وبالكلمة، وقد تبين للباحث أهمية توثيق هذه المقتنيات، لتغطية الفجوة المعلوماتية لدى المشاهد لها، وخاصة من الجيل الذي لم يسعفه العمر باستعمالها أو مشاهدة مستعمليها، فوجد الباحث من اللازم إعداد هذا البحث واستعمال الصورة والكلمة لتمكين الأجيال الجديدة معرفة هذه المقتنيات.

أثّرَت وسائل الحضارة الحديثة على كثير من العادات والتقاليد التي ورثناها عن الآباء والأجداد وإعادتها إلى الظل، بحيث يمر عليها أبناء الجيل الحاضر مرور الكرام، فوجدت من الواجب، القاء الضوء عليها من جديد، ليبقى يتذكرها الأجيال اللاحقة.

وعلى الرغم من طغيان الآلة على كثير من أدوات العمل الفلاحي التقليدي، إلا أنّ هذا البحث تطرق لهذه الادوات ومواقيت العمل بها، ووثق أساليب العمل ممن مارسها بشكل عملي ممن لا يزالون على قيد الحياة.

وثق هذا البحث كثير من الاكلات الشعبية التي استخدمها ممن سبقنا من اجيال، وكذلك اهم الالعاب الشعبية التي كانت سائدة فيما مضى من الزمن، ومارسها الكبار والصغار ذكوراً واناثاً، وكذلك بعض الأمثال الشعبية التي كانت تعالج كثير من المواقف الاجتماعية والانسانية والدينية وغيرها.

وفي النهاية أقدم خالص الشكر والتقدير لكل من قدم لي مساهمة في إعداد هذا البحث مهما كان نوعها، وفي أي مجال كانت.

وآخر دعواهم أن الحمد لله رب العالمين...

مصادر البحث ومراجعه

الكتب والمؤلفات

1. العساف، عبدالله مطلق، التراث الشعبي الأردني في مدينة مادبا وجوارها ولواء ذيبان، صدر عن وزارة الثقافة،ضمن مدن الثقافية الاردنية 2021م.
2. زيادنة، صالح، التراث الشعبي – مصطلحات ومدلولات.مقالة نشرت في صحيفة اخبار النقب بتاريخ 8-12-2003
3. العزيزي، ركس بن زائد، معلمة للتراث الاردني ج3: مطبعة السفير 2012م.
4. العزيزي، ركس بن زائد، معلمه للتراث الأردني ج4،مطبعة السفير 2012م
5. العزيزي، ركس بن زائد، معلمة للتراث الاردني ج5، مطبعة السفير 2012م
6. النوايسة، نايف، موسوعة الجنوب الارض والانسان / محافظة الكرك، اصدار جمعية ابناء جنوب الاردن الخيرية ودار اليازوري للطباعة والتوزيع، عام 2012م.
7. القسوس، نجيب، ملامح التراث الشعبي في محافظة الكرك: اصدارات جامعة مؤتة / لجنة إحياء التراث عام 1994م،
8. الهباهبة، طه، الحكاية في محافظة معان، داراليناببع للنشر والتوزيع لعام 2007م
9. الغرايبة، خليف مصطفى. الجغرافيا التاريخية لمنحدرات جبال عجلون الغربية، مطبعة الروزنا– اربد 1998م.
10. السعدي، ياسين عبدالله. مهن سادت ثم بادت أو كادت، مقالات نشرت على موقع دنيا الوطن بتواريخ مختلفة.
11. الشريدة، محمود حسين. الوهادنة بين الماضي والحاضر: دار حمادة للطباعة والنشر– اربد 2012م.
12. الشريدة، محمود حسين. من عبق التاريخ شفا عجلون: دار امجد للنشر والتوزيع – عمان 2016م.
13. الشريدة، محمود حسين، فاره الأمس الهاشمية اليوم دار امجد للنشر والتوزيع– عمان 2016م.
14. البطمة، ناديه، فلسطين الفصول الاربعة، عادات، تقاليد، مواسم: مركز القدس للاعلام والاتصال 2012م.

15. الروسان، عاطف محمد، الرمثا ومناطقها: مطبعة حلاوة – اربد 2013م.
16. موسوعة جرش المعرفية، مجموعة باحثين: اصدارات بلدية جرش بمناسبة جرش مدينة السياحة الاردنية، 2017م
17. موسوعة المعارف الأردنية – محافظة عجلون، ج3، مطبعة حلاوة – اربد 2015.
18. الزعبي، أحمد ابراهيم، الامثال الشعبية ومناسباتها.دار الكتاب الثقافي – اربد، 2014م.
19. فريحات، علي محمد سالم وآخرون، الموروث الشعبي والنقال في كفرنجة.
20. العبدي، علي احمد،المعجم اللغوي العامي التراثي: دار الكتاب الحديث – اربد 2014م.
21. طبازة، خليل نمر، دراسة توثيقية للحرف اليدوية التقليدية الاردنية.مطبعة السفير – عمان 2011م
22. العمد، هاني صبحي، اغانينا الشعبية في الضفة الشرقية من الاردن.مطبعة السفير – عمان، 2009م
23. العمد، هاني صبحي، كتب ومؤلفون في التراث الشعبي الاردني. مطبعة السفير – عمان، 2011م.
24. المومني، عبد الكريم عبدالله، تراث واحداث سبعين عاما من تاريخ الاردن الحديث، 2011م.
25. المومني، عبدالكريم عبدالله، الحياة في جبال عجلون وما حولها 2017م.
26.الزغول، رفعات راجي ورهام عبود، الامثال الشعبية المحكية في الاردن: دار الكتاب الحديث – اربد 2016م.
27. الزغول، منذر محمد، البيوت التراثية في محافظة عجلون:عام 2014م.
28. الملاعبة، عبد الحليم. من آداب الضيافة عند العرب: مطبعة الزهراء – عمان 1983م.
29. ابن قتيبة الدينوري. الأنواء في مواسم العرب.

المواقع والمنشورات

1. الدهيسي، جميل بن عوض، موقع بني مالك- السعودية، خبير شعبي بالحساب ومعرفة الأنجم.
2. خليل، محمد قاسم، مقال في جريدة الثورة – دمشق يوم 21/ 1/ 2012م.

3. الهمزاني، شائم بن لأفي، جامعة الإمام محمد بن سعود، الرياض
4. الخزاعي، حسين، مقابلة، جامعة البلقاء التطبيقية، كلية الاميرة عالية.
5.التراث الشعبي الاردني: إعداد سمير العدوي وفايز العبادي منشور في وكالة الانباء الاردنية "بتراء".
6. الجمعية الولائية للتاريخ والتراث والأثار لولاية برج بوعريريج / الجزائر، نشرة تعريفية
7. موقع الألوكية، موقع الدكتور / احمد ابراهيم خضر مقالة منشورة، يوم 6-3-2013م
8. الرواشدة، خالد يحيى. باحث في التراث الشعبي – الكرك.
9. المبارك، يحيى موسى. باحث في التراث الشعبي – درعا.
10. العقرباوي، حمزة – باحث في التراث الفلسطيني
11. ناصر، محمد، مقالة محكمة في مجلة العودة / 1012م
12. السعايدة، تغريد، جريدة الغد الأردنية 7-3-2013م.
13. السموري، محمد – مقالة منشورة في موقع ديوان العرب.
14. سراج، نادر، القهوة في الموروث الشعبي، مقالة منشورة في جريدة المستقبل.
15. خميس، بن عبدالله، الأدب الشعبي في جزيرة العرب.
16. الزقوت، عطالله، العادات والتقاليد في محافظة السويداء
17. مقالات منشورة للباحث مصطفى الخشمان – بحوث في اللغة والتراث.
18. مقالات للباحث مصدّق إبراهيم السرطاوي على موقع فلسطين تراث وامجاد.
19. مقابلة تلفزيونية على محطة المملكة مع الباحث محمود الشريدة 2021م
20. أرشيف المركز الوطني الاردني للبحوث الزراعية – دراسة
21. منشورات وكالة وفاء للانباء والمعلومات الفلسطينية.
22. منشورات وكالة جرسا الإخبارية.
23. منشورات موقع فلسطين تراث وامجاد.
24. منشورات موقع درعا للتراث الشعبي.
25. المقتنيات التراثية من متحف الوهادنة للتراث الشعبي.

26. النظام الداخلي، جمعية الوهادنة للتراث الشعبي.
27. موقع الاردن / هيئة تنشيط السياحة
28. موقع متراس الالكتروني.
29. موقع عربي 21 الالكتروني.
30. موقع الجزيرة نت.
31. موقع زيتا الفلسطيني.
32. موقع بنيان الثقافي.
33. موقع زمانكم.

المقابلات:

1. مقابلة سابقة مع الحاج مصطفى الخليل بني عطا (1910م) – الهاشمية.
2. مقابلة سابقة مع الحاج أحمد سليمان الخطاطبة (1914م) – الوهادنه.
3. مقابلة سابقة مع الحاج حمدان حسين محمد الغزو (1923م) – الوهادنة
4. مقابلة سابقة مع الحاج أحمد غصاب حمدان الغرايبة (1924م) – الهاشمية.
5. مقابلة سابقة مع السيد سليم عيسى عبدالله بدر (1926 م) – الوهادنة.
6. مقابلة سابقة مع محمد حسن سلمان الشقاح،(1934م) – الوهادنة.
7. مقابلة سابقة مع السيد سلمان عيسى بدر (1935م) – الوهادنة.
8. مقابلة سابقة مع الحاج عقيل أحمد الشريدة (1937م) – الوهادنة.
9. مقابلة مع الباحث خالد يحيى الرواشدة – عمان.
10. مقابلة مع الحاج محمد مصطفى الفطيمات – الوهادنة.
11. مقابلة مع الحاج صالح احمد الصالح الفطيمات – الوهادنة.
12. مقابلة مع الحاج عواد حسن العقايلة – الوهادنة.
13. مقابلة مع علي احمد الدراج الغزو – الوهادنة.
14. مقابلة مع الشيخ خليل محمد الشويات – الوهادنة.
15. مقابلة مع السيد كمال الغرايبة ابو علاء – الهاشمية.

16. مقابلة مع الحاج محمود محمد حسن فريحات – راجب.
17.مقابلة مع الدكتور علي ألعبدي النواطير.
18. مقابلة مع الحاج احمد عبدالرحمن الشريدة – الوهادنة.
19. مقابلة مع الأستاذ علي فريحات ، مدير ثانوية راجب للبنين – عجلون
20. مقابلة مع الحاج محمد حسين الشريدة – كريمة.
21. مقابلة مع الحاجة حسنا الزعارير ام راكز، 85 عاما.
22. مقابلة مع الحاجة حمدة عبدالله الغزو، 80 عاما.
23. مقابلة مع الحاجة آمنة حسين الشريدة، 78 عاما.
24. مقابلة مع الحاجة أمنة حمدان الغزو، 75عاما.
25. مقابلة مع السيدة مريم حسن العقايلة، 60 عاما.
26. مقابلة مع السيدة نعيمة حمدان الغزو، ناشطة ثقافية – الوهادنة.

الباحث في سطور



الاسم: محمود حسين عبدالله الشريدة

مكان وتاريخ الولادة: بلدة الوهادنة/ عجلون 1952م

الهاتف: خلوي (0777788455)

البريد الالكتروني: mahmoud.shrideh@yahoo.com

المؤهلات العلمية:-

1. ماجستير إدارة أعمال 2003م
2. بكالوريوس علوم عسكرية وإدارية 1993م
3. دبلوم علوم عسكرية 1977م
4. الثانوية العامة- ثانوية ابن سيناء النموذجية / عمان 1974م

الدورات:

1. دورة الإدارة العليا – معهد الإدارة العامة الأردني.
2. عدة دورات عسكرية داخل الاردن وخارجه.
3. عدة دورات في مجال الحاسوب.

الخبرة العملية:

1. ضابط بالقوات المسلحة الأردنية، تدرج بالرتب العسكرية، من رتبة ملازم حتى رتبة عقيد ركن، حيث أُحيل على التقاعد بتاريخ 2000م.
2. رئيس القسم المالي والإداري في شركة البشائر الأردنية للاستثمارات الزراعية في جمهورية السودان لمدة سنتين.
3. أعمال حرة - في التجارة لمدة خمس سنوات.
4. باحث في التراث الشعبي والتاريخ الاجتماعي.

المؤلفات:

1. الكتاب الأول: (الوهادنة بين الماضي والحاضر)، عام 2012م.
2. الكتاب الثاني: (فارة الأمس هاشمية اليوم، دراسة المكان والزمان والإنسان) عام 2016م
3. الكتاب الثالث: من عبق التاريخ / شفا عجلون، صدر بدعم من وزارة الثقافة عام 2016م
4. الكتاب الرابع: شخصيات عجلونية وأثرها في المسيرة الأردنية، عام 2018م

العمل الاجتماعي والتطوعي

1. عضو رابطة الكتاب الأردنيين.
2. عضو مؤسس جمعية عجلون للبحوث والدراسات.
3. رئيس جمعية الوهادنة للتراث الشعبي.
4. مؤسس متحف الوهادنة للتراث الشعبي.